

ANTIPASTI E SNACK

Granita salata al pomodoro: l'antipasto estivo definitivo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FREEZER



La **granita salata al pomodoro** è l'idea gourmet definitiva per rivoluzionare il concetto di freschezza a tavola e stupire i tuoi ospiti con un sapore estivo del tutto inaspettato.

Questo piatto racchiude l'essenza del Mediterraneo in un cristallo di ghiaccio sapido, ideale quando desideri proporre un'alternativa originale al tradizionale [gazpacho classico](#) o al ricco [gazpacho di pomodoro con burrata](#).

Il segreto del successo risiede interamente nella

purezza della materia prima: ti servirà una base limpida e profumatissima, che puoi ottenere facilmente scoprendo i passaggi su [come fare l'acqua di pomodoro](#) a casa.

Per la consistenza useremo una **tecnica artigianale senza gelatiera**, simile a quella impiegata per la classica [granita al limone](#) o per un ottimo [sorbetto al limone](#), ma declinata in chiave gastronomica.

Presentata in piccoli bicchieri trasparenti, questa ricetta diventa la regina indiscussa tra i [6 finger food sfiziosi fatti in casa](#) da servire durante un raffinato aperitivo al tramonto.

Una vera e propria **rivelazione culinaria** da inserire subito nella tua lista di [5 antipasti estivi freschi e sfiziosi](#) per iniziare ogni cena estiva con un tocco di autentica classe.

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERINI DI GRANITA SALATA AL POMODORO

ACQUA DI POMODORO già filtrata e pronta - 500 ml
ZUCCHERO facoltativo, serve a bilanciare l'acidità naturale - 1 cucchiaino da tè
SUCCO DI LIMONE o lime, per una nota di freschezza extra - 1 cucchiaino da tavola
SALE FINO da regolare in base a quanto è già sapida la tua acqua di pomodoro - 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA GUARNIZIONE

BASILICO FRESCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO macinato al momento -

COME OTTENERE 4 BICCHIERI DI GRANITA SALATA AL POMODORO

- 1** **Prepara la base:** versa l'acqua di pomodoro ben fredda dal frigorifero in una ciotola capiente.

Assaggiala subito per **valutarne la sapidità** e il sapore di partenza.

Bilancia i sapori aggiungendo il succo di limone filtrato. Se noti un'acidità eccessiva, unisci un cucchiaino di zucchero.

Regola di sale solo se necessario e mescola bene con una frusta finché ogni ingrediente non si sarà **completamente sciolto**.



2 **Versa nel contenitore:** trasferisci il liquido appena ottenuto in uno stampo largo e basso.

Scegli preferibilmente un **contenitore in acciaio**, materiale ideale perché trasmette il freddo molto più rapidamente.

Inizia il congelamento: riponi il tutto nel freezer e lascia riposare il composto per circa 30-40 minuti.

Rompi i cristalli di ghiaccio estraendo lo stampo e raschiando energicamente il liquido parzialmente solidificato con una forchetta.

Muoviti sempre dai bordi esterni verso il centro: questo passaggio è fondamentale per ottenere una **granita soffice** ed evitare la formazione di un unico blocco compatto.



3 Ripeti l'operazione: rimetti il contenitore in freezer e torna a sgranare il composto con la forchetta ogni 30 minuti.

Esegui questo passaggio per almeno **3 o 4 volte**, finché non avrai ottenuto una massa di cristalli fine, omogenea e piacevolmente granulosa.

Servi la granita: appena prima di impiattare, gratta la superficie un'ultima volta con la forchetta per sgranarla alla perfezione.

Distribuisci subito la massa di cristalli all'interno dei **bicchierini individuali** o delle ciotoline da finger food.

Guarnisci ogni porzione con un filo di **olio extravergine d'oliva** a crudo, una leggera macinata di pepe nero e una fogliolina di basilico fresco. **Servi immediatamente!**



COME SI CONSERVA LA GRANITA SALATA AL POMODORO

Puoi conservare la granita salata al pomodoro in freezer fino a una settimana, avendo cura di chiuderla all'interno di un contenitore ermetico.

Per assaporare al massimo la sua consistenza soffice e i profumi originali, ti consiglio però di consumarla entro 24-48 ore dalla preparazione.

Se la lasci in congelatore più a lungo, ricordati di **sgranarla nuovamente con la forchetta** qualche minuto prima di servirla, così da ridare la giusta leggerezza ai cristalli di ghiaccio.

CONSIGLI E IDEE

Per un **antipasto indimenticabile**, adagia la tua granita salata al pomodoro su un letto di stracciatella o burrata fresca.

Il contrasto termico tra il freddo pungente e la **cremosità del latticino** creerà un equilibrio di consistenze strepitoso sul palato.

Se ami i sapori di mare, usala per **impresiosire una crudité** di gamberi rossi o per accompagnare delle ostriche freschissime.

Puoi proporla anche come **originale pre-dessert salato** o intermezzo rinfrescante per ripulire la bocca tra una portata e l'altra.

Per aggiungere una nota croccante, sbriciola sulla superficie dei **taralli pugliesi al finocchietto** o dei cubetti di pane dorati in padella.

Infine, sperimenta con le **erbe aromatiche**: sostituisci il basilico con timo limonato, origano fresco o menta per un tocco ancora più graffiante.