

DOLCI E DESSERT

Granita all'albicocca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Acqua	1 bicchiere
Albicocche	400 g
Vaniglina	
Limone (succo)	1

Preparazione

- 1 Fate bollire, in una casseruola smaltata, lo zucchero con l'acqua, rimestando di tanto in tanto.
- 2 Lavate le albicocche, snocciolatele e riducetele in pezzi minuti; mettetele nella casseruola con lo sciroppo e fatele cuocere a recipiente scoperto e a fiamma bassissima per circa 30 minuti; quindi toglietele dal fuoco e fatele raffreddare completamente.
- 3 Passate la frutta al setaccio, con lo sciroppo di cottura, e raccoglietene il purè in una terrina, dove io mescolerete con un pizzico di vaniglina ed il succo di limone.
- 4 Versate il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 2-3 ore, rimestandolo con un cucchiaino di legno ogni 30 minuti.
- 5 Trascorso il tempo stabilito, distribuite le granite nei bicchieri e servitele subito.