

DOLCI E DESSERT

Granita all'arancia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Acqua	1 bicchiere
Arance	400 g
Limone (succo)	1

■ Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola di smalto con l'acqua. Sbucciate le arance, asportando soltanto la parte gialla della buccia. Tagliate le bucce a listarelle e aggiungetele allo zucchero.
- 2 Mettete la casseruola sul fuoco e lasciate bollire lentamente per 30 minuti, a fuoco lentissimo e a recipiente scoperto.
- 3 Fate raffreddare completamente lo sciroppo, poi passatelo in un colino, per togliere le bucce, e versatelo in una terrina. Unite il succo delle arance e il succo del limone.
- 4 Passate il tutto al colino e aggiungetevi un bicchiere di acqua fredda. Travasate nelle vaschette del ghiaccio e mettete in freezer per 2-3 ore, rimestando ogni 30 minuti.
- 5 Trascorso il tempo stabilito, distribuite le granite in bicchieri individuali e servite subito.