

DOLCI E DESSERT

Granita alla pesca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	150 g
Acqua	1 bicchiere
Pesche	400 g
Limone (succo)	1
Vaniglina	

Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero in una casseruola con l'acqua e portate ad ebollizione, rimestando di tanto in tanto per far sciogliere bene lo zucchero.
- 2 Lavate le pesche senza sbucciarle, dimezzatele, privatele del nocciolo e tagliatele a pezzetti.
- 3 Mettete questi ultimi nella casseruola, rimestateli nello sciroppo e lasciate cuocere, a fuoco lentissimo e a recipiente scoperto, per circa 30 minuti.
- 4 Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo raffreddare completamente; quindi passatelo al setaccio di crine e raccogliete il purè in una terrina.
- 5 Unitevi il succo del limone e un pizzico di vaniglina e amalgamate bene il composto; poi travasatelo nelle vaschette del ghiaccio e mettetelo in freezer per circa 2 ore, rimestando ogni 30 minuti con un cucchiaino di legno.
- 6 Trascorso il tempo stabilito, distribuite la granita in quattro bicchieri e servite.