

Granita alla mandorla

Categoria: Dolci e Desserts - Gelati e Semifreddi



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 1 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Basso	

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento

Lagranita alla mandorla è una preparazione tipicamente siciliana dalle probabili origini siracusane, zona molto ricca di alberi di mandorlo. La tipica consistenza cremosa della granita alla siciliana, l'ha resa una specialità molto famosa per le sue caratteristiche di bontà.

In Sicilia, la granita viene gustata per colazione o come merenda e spesso viene affiancata (o usata come farcitura) ad una morbida brioche di forma semisferica sormontata da una pallina.



Ingredienti

>> **Acqua**
minerale naturale 1 lt



>> **Mandorle**
pasta in panetto 300 gr



Preparazione



Versate in un tegame 1 lt di acqua minerale naturale (evitate l'acqua del rubinetto perché potrebbe essere troppo calcarea) e portatela ad ebollizione, dopodiché spegnete il fuoco e lasciatela intiepidire.

Spezzettate la pasta di mandorle e aggiungetela all'acqua tiepida, continuando a mescolare fino al completo scioglimento della stessa.

Ponete il composto ottenuto dentro ad un contenitore di acciaio o alluminio, e mettetelo nel freezer; dopo circa 40 minuti estraete il contenitore dal freezer e cominciate a rompere i primi cristalli di ghiaccio servendovi di una frusta di acciaio (con la quale conferirete dei colpi dall'alto verso il basso), poi riponete di nuovo il contenitore nel freezer.

Ripetete la stessa operazione ogni 30 minuti circa, avendo cura di rompere i cristalli molto finemente ogni volta (da questo dipende il risultato finale); dopo circa 4 ore la granita sarà pronta.

Consiglio

Se volete rendere la granita ancora **più cremosa** (simile ad un sorbetto), procedete in questo modo: quando la granita sarà pronta, frullatela in un mixer per qualche secondo per renderla più fluida quindi versatela in un contenitore di acciaio. Montate **tre albumi** a neve ferma e incorporateli alla granita amalgamandoli per bene; ponete il composto così ottenuto in freezer per almeno 30-40 minuti, dopodiché estraetelo, rompete di nuovo i cristalli di ghiaccio e servite in coppette.

Se non trovate il panetto di pasta di mandorle, potete realizzare la granita con dello sciroppo di mandorla o, meglio ancora, con del latte di mandorla già pronto.

