

# Granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka

Categoria: Dolci e Desserts - Gelati e Semifreddi



## Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Dosi per: 6 persone
 Costo:	 Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento

**Lagranita di anguria (cocomero), fragoline di bosco e Vodka** è un fresco e cremoso dopo pasto, una sorta di granita siciliana, densa, profumata di un bel rosso acceso e invitante.

La **lavorazione casalinga** della granita non è difficile, sarà pronta in **circa 4 ore**; ogni ora però, fino al suo consumo, bisognerà mescolarla per **rompere i cristalli di ghiaccio** e rendere la granita di consistenza fine.



## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Cocomero</b> polpa 800 gr	<b>&gt;&gt; Vodka</b> secca 1 bicchierino
<b>&gt;&gt; Fragoline di bosco</b> topping (o sciroppo) 70 ml	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 180 gr
<b>&gt;&gt; Limoni</b> il succo di 1/2	

## Preparazione



Con un **oscavino a semisfera**, ricavate dalla polpa di anguria **12 palline**, che terrete da parte e utilizzerete per **decorare i bicchieri** di granita.

Spolpate l'anguria e togliete tutti i **semi**; l'ideale sarebbe trovare un'anguria senza semi (si trovano nei grossi supermercati) oppure di quelle **nane** che ne contengono pochissimi.

Versate la **polpa di anguria nel frullatore** e aggiungete lo **zucchero**, il **topping di fragoline di bosco**, la **vodka**, e il succo di **mezzo limone**, poi fate frullare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Mettete il tutto in **freezer** in un recipiente dotato di coperchio, e lasciate riposare per **un paio di ore**. Passato questo periodo, ogni ora, fino al consumo, rimestate il tutto con un cucchiaio o forchetta per rompere il ghiaccio e rendere il composto simile a una **granita**.



## Consiglio

Se doveste dimenticarvi di **mescolare la granita ogni ora**, o non avete la possibilità di farlo, qualche minuto prima di servire la granita estraetela dal freezer, spaccate grossolanamente il composto, ponetelo in un **frullatore con un goccio di Vodka** e frullate per qualche secondo, poi servitela in bicchieri decorati con palline di polpa di anguria.

