

Granita di mandorle ricetta del fresco dessert di Sicilia

Autore: Redazione

Data: 21 Maggio 2019



Granita di mandorle, perfetto dessert per le giornate più calde. La Sicilia vanta una eccellente tradizione in fatto di [gelati e granite](#). In generale, quando si parla di dolci siciliani, possiamo dire che nessuno regge il confronto! Realizzare la granita di mandorle è molto semplice: per un risultato perfetto, vi consigliamo di utilizzare le ottime mandorle siciliane, come quelle di Avola.

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di mandorle pelate
- 2 mandorle amare pelate
- 50 g di zucchero semolato
- 2 gocce di estratto di mandorle

Procedimento

1. Frullate le mandorle – sia dolci che amare – con 2 dl di acqua e lasciate in infusione per qualche ora.
2. Filtrate e raccogliete il trito in una garzina.
3. Legate la garzina a fagottino e strizzatela molto bene.
4. Immergetela per 10 minuti nel suo liquido e strizzatela ancora energicamente.
5. Ripetete l'operazione un paio di volte, poi unite 3 dl di acqua e lo zucchero.
6. Portate il tutto a bollore.
7. Fate sobbollire per 5 minuti.
8. Spegnete la fiamma e aspettate che si freddi.
9. Incorporate l'estratto e trasferite il composto in freezer a solidificare per almeno 8 ore, rimestando con la spatola ogni mezz'ora.
10. La granita è pronta.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/granita-di-mandorle-ricetta/>

Generato il 15/05/2026