

Granita al Cioccolato, la ricetta più golosa dell'estate

Autore: Redazione

Data: 30 Giugno 2021



L'originale granita siciliana.

- **Granita al Cioccolato**, un dolce [fresco e goloso](#) per l'estate.
- Una perfetta [colazione Made in Sicily](#), da accompagnare con una brioche col tutto.
- Ecco **come si prepara** in casa.

Immaginate di [essere in Sicilia](#). È estate e vi siete appena **seduti al bar** per fare colazione: cosa **ordinate**? La risposta è semplice: una **granita**! Questo dolce fresco ed essenziale, che si prepara con pochi ingredienti, è un modo eccellente per [cominciare la giornata](#). Tra le ricette più golose, c'è sicuramente quella della granita al cioccolato, da accompagnare con panna e [brioche con il tupper](#). Quando [si parla di granite](#), la nostra Isola non teme confronti: tante le **ricette**, tante le varianti, un risultato che conquista al primo assaggio. Perfetta anche per fare una pausa o per chiudere un pasto, questa ricetta è anche un perfetto compromesso per non **esagerare con le calorie**. Certo, rispetto alle granite a base di frutta è sicuramente più calorica, ma è uno strappo alla regola che possiamo concederci. **Ecco come si prepara**.

Ingredienti per 6 persone

- 700 ml di acqua;
- 170 g di zucchero semolato;
- 150 g di cioccolato fondente;
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere;
- 1/2 baccello di vaniglia.

Procedimento

1. Per fare la granita al cioccolato, dovete anzitutto mettere l'acqua in un pentolino, unite lo zucchero e mescolate bene.
2. Tagliate il cioccolato fondente a pezzetti e mettetelo nel pentolino.
3. Setacciate il cacao amaro in polvere e unitelo al resto degli ingredienti.
4. Incidete il baccello di vaniglia e ricavate i semi.
5. È il momento di accendere la fiamma e mescolare bene, per evitare che si formino dei grumi. Potete anche usare una frusta.
6. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, spegnete la fiamma e fate intiepidire.
7. Trasferite tutto in un contenitore e mettete in freezer per almeno 6 ore. Dovete mescolare il tutto ogni 40 minuti circa.
8. Una volta che la vostra granita sarà rimasta nel congelatore, per renderla **cremosa**, uscitela dal freezer circa 15 minuti prima di servirla e passatela brevemente nel frullatore.
9. Servite la granita accompagnandola con panna montana e una brioche.

Buon appetito! – Foto: [Giovanni.grasso](#) – [CC Attribution-Share Alike 4.0 International](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/granita-al-cioccolato-la-ricetta/>

Generato il 15/05/2026