

Granita al Pistacchio di Bronte, ricetta autentica siciliana

Autore: Redazione

Data: 28 Giugno 2021



L'imbattibile e autentica granita siciliana.

- Ricetta della **Granita al Pistacchio di Bronte**: davvero [strepitosa](#).
- **Cremosa** come [quella del bar](#) e da accompagnare con **panna** e [brioscia](#).
- Ecco **ingredienti**, procedimento e **trucchetti**.

Non c'è **estate** senza [granita](#). Questo dolce così semplice è un must della bella stagione: facile da preparare e molto versatile, è il modo perfetto per iniziare la giornata, accompagnato da **brioche con il tuppò** e [panna montata](#). Se volete provare un'autentica **esperienza siciliana**, vi consigliamo di preparare la granita al pistacchio di Bronte. Sentirete tutto il gusto delle eccellenze della nostra isola: il pistacchio che si produce a [Bronte](#) viene chiamato "oro verde" – e non c'è da stupirsi. Unico e inimitabile, è davvero speciale. Questo tipo di [frutta secca](#) fa anche bene al nostro

organismo: ha proprietà antiossidanti e aiuta ad abbassare il colesterolo, ha un indice glicemico piuttosto basso ed è ricco di omega 3 e omega 6. A fronte di questo, però, c'è un apporto calorico abbastanza elevato, quindi non esagerate! Vediamo subito come preparare la deliziosa **granita siciliana di pistacchi**.

Ricetta della Granita al Pistacchio di Bronte

Ingredienti

- 130 g di pistacchi di Bronte sgusciati, non salati;
- 100 g di zucchero;
- 400 ml di acqua
- 2 – 3 cucchiaini di latte di mandorla.

Procedimento

1. Per fare la granita al pistacchio, dovete anzitutto tritare finemente i pistacchi in un mixer.
2. Tenetene da parte 30 g per la guarnizione.
3. Fate bollire 300 ml d'acqua insieme allo zucchero per 5 minuti a fiamma moderata.
4. Spegnete il fornello e aggiungete il latte di mandorle e i pistacchi.
5. Fate raffreddare.
6. Versate il composto in una scodella di metallo piuttosto larga.
7. Mettete in freezer per due ore, dando una bella mescolata ogni 30 minuti.
8. Per avere una consistenza uguale a quella del bar, prima di servirla frullatela per qualche minuto nel mixer.

Buon appetito! – Foto: Mariapia Villella

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/granita-al-pistacchio-di-bronte-ricetta-originale/>

Generato il 16/03/2026