Granita di anguria, la ricetta fresca Made in Sicily

Autore: Redazione

Data: 20 Luglio 2021

La granita siciliana dolce e rinfrescante.

- **Ricetta** della **Granita d'Anguria**.
- Un dolce perfetto nelle giornate più calde, facilissimo da fare.
- L'**anguria** è un frutto straordinario che in pasticceria diventa ancora più buono.

Sono davvero tanti i motivi che rendono l'**estate** una stagione straordinaria e, tra questi, c'è sicuramente la possibilità di tornare a gustare la celebre granita siciliana. Questa preparazione così semplice riesce, con pochi ingredienti, a deliziare e rinfrescare il palato. Avete mai provato la **granita di anguria**? Non se ne sente parlare molto spesso, eppure è davvero deliziosa. La grande protagonista, naturalmente, è l'anguria, un frutto naturalmente dolcissimo e con un elevato contenuto d'acqua: perfetto quando il sole picchia duro!

In **Sicilia** è buona abitudine consumare la **granita** a colazione, accompagnata da una bella brioscia con il tuppo. Se, poi, volete rendere il tutto davvero **goloso**, aggiungete la panna montata. Potete comunque gustarla quando preferite. L'anguria è molto apprezzata nella nostra isola. La si

consuma fresca, anche nei tradizionali chioschi in strada, oppure in una celebre preparazione dolce: il gelo di “mellone” (proprio così, con due “l”). Vediamo adesso come trasformarla in granita: dopo che l’avrete provata, non riuscirete più a farne a meno!

Ricetta della Granita d’Anguria

Ingredienti

- 1 kg di anguria;
- 250 g di zucchero;
- 125 ml di acqua;
- Succo di un limone.

Procedimento

1. Per fare la granita d’anguria, dovete anzitutto dedicarvi allo sciroppo di zucchero.
2. Versate acqua e zucchero in un pentolino, quindi portate a bollore mantenendo la fiamma a calore moderato.
3. Lasciate bollire per 3 minuti.
4. Fate raffreddare.
5. Tagliate la polpa d’anguria a pezzi e privatela dei semi
6. Frullate insieme la polpa d’anguria e il succo di lime, versando a filo lo sciroppo di zucchero (che nel frattempo deve essersi raffreddato).
7. Disponete il composto ottenuto in una vaschetta e conservate in freezer per tre ore.
8. Ogni mezz’0ra, mescolate: così si romperanno i cristalli di ghiaccio.
9. Servite.

Buon appetito! – Foto: hugovk – (CC BY-NC-SA 2.0).

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/granita-di-anguria-ricetta/

Generato il 15/10/2026