

Crostata al Gelo di Mellone (gelo di anguria), la ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 03 Agosto 2020



La **Crostata al Gelo di Mellone**, cioè la **crostata al gelo di anguria** è una deliziosa [torta siciliana](#). Una ricetta fresca e **golosa**, perfetta per terminare un pasto nel migliore dei modi. Con il termine “mellone”, [in Sicilia](#), si indica l’anguria, quindi non confondetelo con il **melone giallo** e non pensate a un errore di battitura: è la tradizione che lo vuole così!

Il **gelo** è un dolce al cucchiaino dalla consistenza simile alla gelatina. Viene preparato in diverse varianti (dal [gelo di cannella](#) a [quello di limone](#)) e può essere mangiato da solo o come ripieno per tante prelibatezze. La ricetta della crostata al gelo di mellone ci è stata suggerita da **Mimma Morana**. Seguitela passo dopo passo per realizzare questo strepitoso dolce siciliano.

Ricetta della Crostata al Gelo di Mellone

Ingredienti

Per il gelo

- 1\2 l di succo di anguria frullato e filtrato con un colino
- zucchero (dipende dalla dolcezza dell'anguria)
- 60 g di amido per dolci
- 1 bacca di vaniglia
- 15 fiori di gelsomino freschi
- 1\2 cucchiaino di cannella macinata
- 30 g di pistacchi

Per la frolla

- 400 g di farina di grano tenero macinata a pietra
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- la scorza di un limone grattugiata
- un pizzico di sale
- 100 g di cioccolato fondente

Per decorare

- zucchero a velo
- 100 g di pistacchi tritati
- 100 g di gocce di cioccolato fondente

Procedimento

1. Per fare la crostata al gelo di mellone, bisogna iniziare dal gelo.
2. Tagliare a tocchetti l'anguria e privarla dei semi.
3. Frullare la polpa e filtrare la purea ottenuta con un colino.
4. Mettere il succo da parte.
5. Mettere in infusione i fiori di gelsomino con qualche cucchiaino di acqua fredda e lasciare macerare per 2 ore.
6. Stemperare in una tazza l'amido per dolci con qualche cucchiaino di succo di anguria, formando una pastella senza grumi.
7. Mettere in una pentola il restante succo, la pastella, l'infuso di gelsomino (senza i fiori) e regolare di zucchero.
8. Cuocere a fuoco bassissimo mescolando sempre sino a che arriva appena a bollore.
9. Aggiungere la vaniglia e la cannella e mescolare per 1 minuto.
10. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare mescolando ogni tanto.
11. Passare dunque alla frolla.
12. Impastare rapidamente tutti gli ingredienti e lasciare riposare in frigo per 1\2 ora.
13. Foderare una teglia per crostata (se usate una teglia di alluminio bucare il fondo in vari punti per far cuocere meglio la frolla) pungerla con i rebbi della forchetta e spalmarla con la cioccolata fondente fusa.
14. Stendere il gelo di mellone e coprirlo con le "griglie" di frolla.
15. Cuocere a 180° per 50 minuti.

16. Sfnare e lasciare raffreddare.
17. Spolverare di zucchero a velo.
18. Cospargere con pistacchio tritato e gocce di cioccolato fondente.

Buon appetito!

Da: [Ricetta e foto di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/crostata-al-gelo-di-mellone-gelo-di-anguria-la-ricetta-siciliana/>

Generato il 19/04/2025