

Granita al caffè “sotto e sopra”, un doppio piacere da gustare: la ricetta siciliana

Autore: Redazione

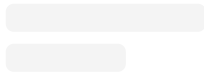
Data: 24 Luglio 2024



Granita al caffè con panna sotto e sopra, un **doppio piacere tutto siciliano**. Che la **granita** sia una delle **eccellenze della nostra isola**, è risaputo: una **ricetta** tanto semplice, quanto deliziosa, perfetta per rinfrescare anche le giornate più roventi. La granita può essere declinata in molti modi e c'è solo l'imbarazzo della scelta per quanto riguarda i **gusti**. Da arricchire con **panna** e da accompagnare con una bella **brioscia** o con un [panino croccante](#), è la colazione estiva per eccellenza, ideale in ogni momento della giornata.

Per renderla ancora più golosa, c'è anche la versione “sopra e sotto”: una specialità che è molto diffusa nella parte orientale della Sicilia, già celebre per le sue granite. Ma **cosa vuol dire “sopra e sotto”**? In questa ricetta, la **panna viene messa sia sul fondo** della coppa (o del bicchiere) che **sulla parte superiore**. In questo modo, con la sua sofficità, abbraccia la granita, rendendola ancora più sfiziosa.





[View this post on Instagram](#)



A post shared by @ladimoradelcastelluccio

Granita sotto e sopra, buona come al bar

La [granita fatta in casa](#) non ha nulla da invidiare a quella che troviamo al bar, ma bisogna fare un po' di attenzione, affinché la consistenza sia quella desiderata: **cremosa, setosa**, con il **ghiaccio** che non si deve sentire in bocca. Per ottenere questo risultato, basta mescolare spesso la granita nel momento in cui è nel congelatore, in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. Si deve servire quando è morbida, non proprio appena tirata fuori dal freezer. Potete anche aiutarvi con un tritatutto o un frullatore a immersione.

Per la **ricetta di oggi**, abbiamo pensato alla granita al caffè perché, con la panna, è davvero un mix eccezionale. Abbiamo aggiunto un po' di caffè solubile, per esaltare il sapore. Quando sarà pronta, va servita con la doppia panna e un pizzico di cacao, insieme a brioche o panino. Se ne avanza un po', potete tranquillamente rimetterla in **freezer**. Al momento di consumarla, lasciatela a temperatura ambiente o in frigo per farla scongelare e, man mano, mescolate con una forchetta per farla tornare alla giusta consistenza.

Ingredienti

- acqua, 350 ml
- zucchero, 100 g
- caffè della moka, 200 ml
- caffè solubile, 1 cucchiaino
- panna fresca da montare
- cacao amaro
- chicchi di caffè

Procedimento

1. Mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portate a ebollizione e fate sobbollire per circa 5 minuti, in modo da creare uno sciroppo.
2. Unite il caffè solubile e il caffè della moka nel pentolino, quindi mescolate.
3. Versate questo composto in una ciotola, coprite con la pellicola e mettere in freezer.
4. Mescolate il composto ogni 30 minuti, in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. In tutto ci vorranno tra le 4 e le 5 ore.
5. Quando la granita è pronta, montate la panna: servite mettendo prima uno strato di panna montata, poi la granita, quindi un ulteriore strato di panna. Completate con una spolverata di cacao e chicchi di caffè.

Foto in evidenza: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/granita-caffe-panna-sotto-sopra-ricetta-siciliana/>

Generato il 06/03/2026