

Gelo di melone

Il gelo di anguria è un dolce al cucchiaio fresco, delicato e leggero che è molto consumato dai siciliani durante l'afosa estate siciliana. Forse inventato durante la dominazione araba in Sicilia o sul finire del Basso Medioevo da parte della popolazione arbëreshë albanese che si insediò nell'entroterra palermitano, il gelo di anguria è molto popolare proprio a Palermo, dove viene chiamato spesso "gelo di mellone" per via di una italianizzazione del termine dialettale muluni, che i siciliani usano per indicare appunto l'anguria. Nel capoluogo siciliano il gelo di anguria riveste in particolar modo il ruolo di dolce tradizionale del sentitissimo Festino di Santa Rosalia, patrona della città, e delle tavolate di Ferragosto. Nel resto della Sicilia il gelo di anguria invece è chiamato anche "gelo di melone".

Scarica il pdf della ricetta [cliccando qui](#).

Portata: Gelati

Tempo:

Numero persone: 6

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 1 l di succo di anguria
- 100 gr di zucchero (o 200 gr in base alla dolcezza naturale del succo)
- 90 gr di amido per dolci
- q.b. cannella in polvere
- q.b. pistacchi tritati
- 8 fiori di gelsomino
- q.b. gocce di cioccolato

Preparazione

1 - Passare l'anguria fino a estrarne un litro di succo. Filtrare il succo per eliminare i semi e versarlo poco per volta in una pentola, mescolandolo all'amido setacciato.

2 - Unire al composto lo zucchero e i fiori di gelsomino, porre la pentola sul fornello a fiamma moderata e mescolare con cura fino a quando il gelo di anguria non si sarà fatto vischioso a sufficienza e avrà assunto un colorito intenso (10-20 minuti).

3 - Trascorso questo tempo, rimuovere i fiori di gelsomino, togliere il gelo dal fuoco e metterlo a raffreddare in un altro recipiente. Quando sarà diventato sufficientemente tiepido, unirvi le gocce di cioccolato e versare il tutto in alcune coppette o stampini.

4 - Fare raffreddare il gelo di anguria in frigorifero per il tempo necessario affinché assuma più o meno la consistenza di un budino e, infine, guarnire con una spolverata di cannella, qualche altra goccia di cioccolato e la granella di pistacchio prima di servire.

5 - Buon appetito da DeSPAR!!!