Granita d'anguria

Portata: Gelati	Tempo:	Numero persone: 6	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di polpa di anguria
- 250 gr zucchero semolato Despar
- 1 albume
- 300 ml acqua
- q.b. menta fresca in foglie

Preparazione

1 - Mettete l’acqua e lo zucchero in un pentolino e portate a bollore per circa 20/25 minuti per preparare uno sciroppo, che farete raffreddare appena pronto.

2 - Togliere i semi alla polpa di anguria, tagliarla a pezzi e mettere la frutta in frigo.

3 - Montare a neve fermissima l’albume con un pizzico di sale, quindi unitelo in una ciotola capiente, alla polpa d’anguria e allo sciroppo di zucchero.

4 - Mescolate bene e versate il tutto in una gelatiera elettrica per almeno 50/60 minuti a velocità 3 oppure riponete la ciotola coperta in freezer, finché il contenuto non sia quasi ghiacciato, quindi immergete un mixer a bacchetta e frullate per miscelare bene la frutta con i cristalli di ghiaccio. Rimettete in freezer per almeno 4/5 ore e ripetete l’operazione.

5 - Servite con foglioline di menta fresca.

6 - Questo è un ottimo dessert leggero o una prima colazione stuzzicate se accompagnata da una brioche messinese.

7 - Rinfrescatevi con… DeSPAR!!!