

Granite Siciliane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Lunedì 20 Luglio 2009 09:16 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Luglio 2009 12:11



"a 'ranita"

La granita siciliana è molto semplice , è un alimento rinfrescante tipico della regione Siciliana...la ricetta base prevede semplicemente acqua, zucchero e limone.

A Niscemi prevale quella al limone che è semplicemente "*a 'ranita*". Nel catanese invece è maggiormente diffusa quella alla mandorla.

In sicilia la servono dei bicchieri di vetro trasparenti, accompagnata con la tipica brioche.....

GRANITA SICILIANA AL LIMONE

INGREDIENTI....

- 1/2 litro di succo di limone (circa 10 limoni)
- 1 litro di acqua...
- zucchero a vostro piacimento (orientativamente 200 gr)
- scorza grattugiata di un limone

PREPARAZIONE

- Versiamo l'acqua e il succo di limone che abbiamo preparato prima in una pentola
- mettiamo sul fuoco e lasciamo scaldare un pò
- pian piano versiamo lo zucchero, avendo cura di mescolare continuamente perchè si sciolga bene.
- Quando riteniamo che sia abbastanza composta e lo zucchero sciolto, la si scende dal fuoco e la lasciamo raffreddare per qualche ora.....

SE ABBIAMO LA GELATIERA

Dopo averlo lasciato raffreddare, versarlo nella gelatiera.

SE NON ABBIAMO LA GELATIERA

Trasferiamo la granita dentro una vaschetta (io uso la vaschetta del gelato) e mettiamo la granita in freezer io la tengo per una notte.

ATTENZIONE: bisogna avere la costanza di mescolare con una forchetta (ogni trenta minuti circa) affinché il liquido non solidifichi e assuma invece la forma granulosa

GRANITA ALLA MANDORLA

Vi sono varie ricette, io ne ho scoperto una semplicissima ed economicissima e devo dire abbastanza buona.

Ingredienti:

Granite Siciliane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Lunedì 20 Luglio 2009 09:16 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Luglio 2009 12:11

- una confezione di latte di mandorla già pronto (preferibilmente Condorelli o altrimenti della Dais)
- 200 gr (anche 150 gr) di zucchero

Preparazione

- versare il latte di mandorla in un contenitore
- sciogliervi pian piano lo zucchero
- mettere nella gelatiera (Provare per credere)