

GRANITA ALL'ALBICOCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g d i zucchero,
- 400 g d i albicocche,
- una bustina di vanillina,
- il succo di un limone.

Fate bollire in una casseruola smaltata, lo zucchero con un bicchiere di acqua, mescolando di tanto in tanto.

Lavate le albicocche, snocciolatele e riducetele in pezzi minuti; mettetele nella casseruola con lo sciroppo e fatele cuocere, a recipiente scoperto e a fiamma bassissima, per circa 30 minuti.

Quindi togliete dal fuoco e fatele raffreddare completamente. Passate la frutta al setaccio, con lo sciroppo di cottura, e raccogliete il purè in una terrina, dove lo mescolerete con la vanillina ed il succo di limone.

Versate il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 2-3 ore, mescolando con un cucchiaino di legno ogni 30 minuti.

Trascorso il tempo stabilito, distribuite le granite nei bicchieri e servitele subito.