

GRANITA DI LIMONE AL RUM

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di zucchero semolato,
- il succo di tre limoni,
- un albume,
- 50 g di zucchero vanigliato,
- due bicchieri di rum.

Mettete lo zucchero in una casseruola con un bicchiere di acqua e portate ad ebollizione, mescolando spesso con un cucchiaino di legno per far bene sciogliere lo zucchero.

Togliete lo sciroppo dal fuoco, aggiungetevi il succo di limone e fate raffreddare completamente.

Passate il composto attraverso un telo a trama sottile, versatelo nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 3 ore, mescolando con un cucchiaino di legno ogni 30 minuti.

Trascorso il tempo convenuto, unite alla granita l'albume montato a neve ben ferma e lo zucchero vanigliato.

Mescolate accuratamente, poi aggiungete il rum e mettete in freezer ancora per 1 ora.

Distribuite la granita in quattro bicchieri e servite immediatamente.