



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003406 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Giu 2020 alle ore 19:12

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fresco d'anguria: il ghiacciolo dei ricordi siciliani

Il "Fresco d'anguria" nasce da un mio ricordo d'infanzia, riaffiorato circa due anni fa, quello delle giornate siciliane, passate al mare con la mia famiglia a Mondello, sotto il sole cocente. Allora, non poteva mancare l'anguria che veniva consumata dopo il pranzo e nel pomeriggio come merenda.

Si presenta come un semplice ghiacciolo estivo ma ad impreziosirlo tra i suoi ingredienti troviamo l'infuso di fiori di fico d'India e gelsomino, il succo di limone siciliano femminello primofiore, il sale di Mothia e l'immane polpa d'anguria.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 6 persone

480 g Polpa d'anguria dolce
2 Fiori di fico d'India disidratati
6 Fiori di gelsomino disidratati
5 g Succo di limone femminello primo fiore
3 g Sale fino di Mothia

Preparazione

Privare l'anguria dei semi, passandola al setaccio di maglia fine. Mettere in un tegamino la metà della polpa passata, con i fiori di fico d'India e gelsomino disidratati. Portare a bollore facendo così un infuso. In seguito, aggiungere il succo di limone e il sale di Mothia all'altra metà di polpa d'anguria messa da parte. Mescolare il tutto e riempire degli stampi per ghiacciolo con il composto ottenuto. Riporre in congelatore per circa 12 ore.