



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001872

Registrata in data 22 Dic 2017 alle ore 12:00

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Granita al kiwi e arancia

Per una gustosa proposta alla frutta il binomio granita kiwi e menta abbinata a quella arancia e carote farà la differenza. Ecco come realizzare una granita davvero originale e buona.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Per la granita di kiwi e menta per 1 persona:

n. 12 kiwi

250 ml d'acqua

160 g di zucchero

n.4 cucchiaini di sciroppo alla menta

Per la granita di arancia e carote per 2 persone:

250 ml di succo d'arancia

n. 2 carote

200 ml d'acqua

80 g di zucchero

Strumenti di cottura

Pentolino

Preparazione

La granita di kiwi e menta

Versate l'acqua in un pentolino e portatela a ebollizione, dopodiché spegnete la fiamma e aggiungete lo zucchero e lo sciroppo di menta. Mescolate finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Lavate e sbucciate i kiwi e riduceteli in purea con l'aiuto del mixer. Uniteli alla soluzione di acqua, zucchero e sciroppo di menta e amalgamate con cura. Basteranno 5 minuti. Versate il composto in un contenitore largo e dai bordi bassi e lasciatelo riposare in freezer per almeno due ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto per rompere i cristalli di ghiaccio.

La granita di arancia e carote

Versate l'acqua in un pentolino e portatela a ebollizione, dopodiché spegnete la fiamma e aggiungete lo zucchero. Mescolate finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto, poi unite il succo d'arancia. Lavate e sbucciate le carote e riducetele in purea con l'aiuto del mixer. Unitele alla soluzione di acqua, zucchero e succo d'arancia e amalgamate con cura. In 5 minuti sarà pronta. Versate il composto in un contenitore largo e dai bordi bassi e lasciatelo riposare in freezer per almeno due ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto per rompere i cristalli di ghiaccio.

La composizione dei bicchierini

A questo punto non vi resterà che distribuire le vostre granite nei bicchierini disponendole a strati. Cannucce colorate et voilà, la vostra bibita è pronta per essere servita.