**Centro Tutela Consumatori Utenti**
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

# Granita alla frutta

Frutta
Per utilizzare la frutta in eccedenza e già molto matura
Dolci e dessert freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

**Ingredienti per 3 – 4 porzioni:**

- 600 g di frutta dolce e acquosa (per esempio fragole, lamponi, anguria)
- ad lib. 2 – 3 CT di zucchero
- eventualmente avanzi di marmellata, purea di frutta, composta di frutta o succo di frutta

**Preparazione:**

Lavate e pulite la frutta, sbucciatela se necessario, rimuovete i semi e tagliatela a pezzetti. Utilizzate un mixer o un frullatore a immersione per ridurre i pezzi di frutta e gli altri ingredienti in purea. La purea deve essere liquida e non troppo densa. Se è troppo densa, si può aggiungere un po' di acqua o di succo di frutta. Versate la purea di frutta in vaschette per cubetti di ghiaccio e riponetele in freezer per circa 4 o 5 ore. Una volta congelati, lavorate i cubetti di frutta in un mixer o con un trituratore per ridurli in granita. Versate la granita in bicchieri e servite con un cucchiaio da dessert dal manico lungo.

Tempo di preparazione: ca. 15 minuti, più il tempo di congelamento.

**vegano se si utilizza un succo di frutta chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina*