



## Granita Siciliana al limone con salsa ai lamponi

### INGREDIENTI

*Ingredienti per 4 persone*

#### **Granita**

- 1 litro di acqua naturale
- 5 limoni biologici (*ottima la varietà verdello di Siracusa*)
- 25 gr di stevia o altro dolcificante naturale (*evita lo zucchero raffinato*)

#### **Salsa**

- 500 gr di lamponi freschi
- 40 gr di sciroppo d'acero
- 1/2 limone (*opzionale se vuoi utilizzare la salsa per altre preparazioni*)

### PROCEDIMENTO

#### **Per la granita**

- 1) Per dare un tocco di aromaticità alla nostra granita, taglia un limone in 4 pezzi (mantenendo la scorza) e mettilo a bagno nel litro di acqua. Lascia il limone a macero per circa un ora in frigo.
- 2) Trascorso il tempo di infusione, pela i 4 limoni rimanenti e tagliali a spicchi.
- 3) Inserisci i pezzi di limone nell'**estrattore di succo**; dovresti ricavare circa 250 ml di succo. E' questa infatti la giusta quantità da mettere su di un litro di acqua.
- 4) Sciogli la stevia o altro dolcificante naturale nel succo di limone.
- 5) A questo punto, togli il limone dall'acqua. Mentre l'estrattore è in funzione versa il litro di acqua, che andrà a recuperare il succo di limone rimasto all'interno e allo stesso tempo andrà a pulire l'estrattore.
- 6) L'acqua andrà a cadere sullo stesso recipiente in cui hai messo il limone con la stevia.
- 7) Finita questa operazione, mescola accuratamente il succo diluito e distribuiscilo negli stampi per ghiaccio a cubetti.
- 8) Poni in freezer per 12 ore gli stampi.

## PROCEDIMENTO

### Per la salsa (da preparare al momento)

- 1) Trascorse le 12 ore, lava i lamponi.
- 2) Se hai l'estrattore di succo **Juicepresso siQuri con Fiber Control** metti la posizione del selettore su more pulp.
- 3) Inserisci i lamponi nell'**estrattore di succo**; Se hai **Essenzia** o **Juicepresso CJP03** ripassa tre volte gli scarti della prima estrazione per rendere più denso il succo. Mentre per il Juicepresso Fiber Control è sufficiente un unico passaggio.
- 4) Nel succo denso ottenuto aggiungi lo sciroppo d'acero e mescola accuratamente.

*\* Se la salsa si usa per la granita non è necessario estrarre il mezzo limone.*

*Mentre se vuoi utilizzare la salsa ai lamponi per altre preparazioni (per esempio guarnire budini o torte) il mezzo limone va inserito nell'estrattore di succo assieme ai lamponi.*

## PROCEDIMENTO

### Composizione della granita

- 1) Trascorse le 12 ore, prendi gli stampi dal Freezer.
- 2) Togli i cubetti di ghiaccio dagli stampi
- 3) **Se hai** l'estrattore di succo **Juicepresso siQuri con Fiber Control** togli il regolatore di fibra e inserisci nella coclea 3 in 1 il filtro senza fori.
- 4) **Se hai** l'estrattore di succo Juicepresso siQuri Fiber control inserisci i cubetti direttamente nell'estrattore otterrai del ghiaccio tritato.
- 3) **Se non hai** l'estrattore di succo Juicepresso siQuri, utilizza un trita ghiaccio, oppure un frullatore con lame adeguate (per esempio **Be-Simple siQuri Blender**) per tritare il ghiaccio.
- 5) Metti il ghiaccio tritato in un bicchiere oppure in apposite coppette e aggiungi sopra la salsa ai lamponi precedentemente preparata.

*\*Puoi guarnire la granita con dei lamponi freschi e con alcune foglioline di menta.*



### Claudia Moseley

Nutritional Consultant Certified at UK Association For Nutrition And Allergy Specialist Certified at British Institute for Allergy and Environmental Therapy