

# Granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka



## Presentazione

Quante volte durante le vostre passeggiate estive, vi siete fermati in una gelateria e avete optato per una freschissima [granita](#) per rifocillarvi? Vi sarete sicuramente chiesti il segreto di tanta bontà, e noi vi spieghiamo passo passo come preparare questo delizioso dessert direttamente a casa vostra. Vi proponiamo un'idea originale e sfiziosa, che lascerà a bocca aperta tutti i vostri amici: la granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka! L'anguria, uno dei frutti estivi più dissetanti e rinfrescanti, fa coppia con le fragoline di bosco dando vita ad un mix esplosivo di dolcezza, tutto da gustare!

L'aggiunta di vodka darà un tocco di sapore irresistibile al dessert, perfetto da assaporare dopo il vostro pasto ma anche per una merenda rinfrescante diversa dal solito!

Ingredienti

[Cocomero](#) pulito 600 g

[Fragoline di bosco](#) o fragoloni 100 g

[Vodka](#) 30 g

[Zucchero](#) 180 g

[Limoni](#) succo 40 g

## Preparazione



Per preparare la granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka, per prima cosa prendete l'anguria: con un coltello incidetela (1) fino a tagliarla in due (2), poi tagliatela a fette (3) e successivamente riducetela in piccoli pezzi.



In un mixer versate l'anguria tagliata a pezzetti e le fragoline di bosco (4), quindi spremete il limone (5) e filtrate il succo aiutandovi con un colino (6).



Versate il succo di limone insieme all'anguria e al limone (7), quindi unite la vodka (8), lo zucchero (9) e frullate il tutto fino ad ottenere un composto dalla consistenza piuttosto fluida.



Versate il composto in una gelatiera (10) e azionatela per 30 minuti (11). Trascorsi i 30 minuti, la vostra granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka è pronta per essere gustata (12)!

## Conservazione

Potete conservare la granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka per un mese al massimo in freezer.