Granita al limone e zenzero. Il granito duro si fa tenero…



Buondì, buon inizio settimana a tutti.

Passato bene il week end ragazzi?… ma…c'è nessuno?!?!? Non sarete mica tutti in vacanza?!?!?

Io nel fine settimana mi sono data all'algebra!!!

No, non ho preso l'ennesima insolazione, è che avevo voglia di granita e così mi sono data all'algebra…elementare Watson!!!

Dopo l'acqua calda e il pH un pizzico di matematica ci stava bene…o no?!?! E poi oggi inizia una nuova settimana, siamo tutti belli freschi e riposati e possiamo far di conto!!!

Ancora una volta tutto è partito da lei, che riesce sempre a tirar fuori la mia vena nascosta di piccolo chimico e così mi son data ai calcoli secondo le equazioni del mitico Bressanini ma se proprio devo dirla tutta, il risultato non è che mi convincesse poi al 100%! Vabbè che amo i dolci poco dolci ma la qt algebrica di zucchero mi risultava davvero troppo poca per riuscire a non strizzare gli occhi all'acre del limone!

E secondo voi cosa potevo fare allora se non fidarmi della sua versione ma reinterpretandola…a modo mio (Ornè…scusa l'appropriazione indebita di terminologia ^__^)?

Ed è quello che ho fatto…di fatto!

Dopo un primo esperimento non proprio perfetto, in cui ho ridotto lo zucchero senza di pari passo aumentare la qt di miele (la granita è rimasta leggermente "dura")

direi che con la seconda prova ho fatto centro, almeno a giudicare dalla velocità con cui è finita!
Per la versione originale vi rimando qui, mentre ora vi lascio con la mia interpretazione della…

Granita al limone e zenzero

Print
Prep time
Cook time
40 mins
Total time
40 mins

Per 4-6 persone
Author: Federica
Recipe type: Gelati
Serves: 4-6
Ingredienti

- 375 ml di acqua
- 250 gr di zucchero
- 250 ml di succo di limone
- 25 gr di miele poco aromatico (io ho usato del miele di limone)
- succo di ½ limone
- 1 cucchiaino scarso di zenzero in polvere
- zenzero fresco

Procedimento

1. Prima di tutto aromatizzare il miele facendolo sciogliere con il succo del mezzo limone, uno spicchio di polpa e un pezzetto di scorza, lasciarlo raffreddare e conservarlo in frigo.
2. Se possibile procedere a quest'operazione il giorno prima, in modo che il miele possa assorbire bene gli aromi del limone.

3. Far bollire l’acqua per circa 15 minuti con un pezzetto di radice fresca di zenzero, sbucciata e tagliata a fettine.
4. Spegnere il fuoco, aggiungere lo zenzero in polvere e lasciare in infusione per un altro quarto d’ora poi filtrare il tutto e riportare a volume per avere i 375ml previsti dalla ricetta.
5. Aggiungere all’acqua aromatizzata lo zucchero e le scorze di limone (solo la parte gialla, mi raccomando!), portare ad ebollizione.
6. Ridurre la fiamma e lasciar restringere per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno.
7. Filtrare lo sciroppo con un colino a maglie fitte, aggiungere il succo dei limoni e il miele aromatizzato (filtrati entrambi) ed emulsionare bene il tutto con la frusta elettrica.
8. Trasferire il composto in un contenitore in plastica provvisto di coperchio e riporre in freezer per tutta la notte.
9. Il giorno dopo la granita è pronta per essere gustata in tutta la sua fresca morbidezza.

Note
* Se siete amanti del pizzico, questa granita è perfetta per dissetare con “brio”…altro che “rossa o blu ” di R…..TA!!!
Non ci credete? Provate.
* La mia soglia di percezione del piccante è decisamente alta, quindi ho abbondato sia con la radice fresca di zenzero che con il cucchiaino di polvere (piuttosto colmo e non scarso).
Vi consiglio di assaggiare l’acqua aroomatizzata una volta ripotata a volume prima di preparare lo sciroppo e nel caso fosse troppo “piccante” di diluirla ulteriormente usandone poi la qt prevista dalla ricetta.



Con questa fresca e dissetante ricetta partecipo all’estivissima raccolta di Menta & Cioccolato



Un bacio a tutti, alla prossima…

EasyRecipe