

## Gelo di anguria - Gelo di melone

Questo squisito dolce estivo siciliano ha origine nella città di Palermo, La gelatina rinfrescante viene in genere preparata nel mese più caldo, agosto. E mentre generalmente include solo tre ingredienti - anguria, zucchero e farina di mais - i contorni variano da zona a zona, spaziando dalla cannella, ai fiori di gelsomino e pistacchi, a gocce di cioccolato, che si pensa assomiglino ai semi di anguria. Il gelo di anguria dà origine alla deliziosa crostata di gelo di anguria.

Dosi 6 persone

Tempo di preparazione 15 min

Tempo di cottura 20 min

Tempo di refrigerazione 4 ore

Tempo di raffreddamento 30 minuti

### ingredienti

- 1,5 kg di polpa di anguria senza semi, tritata
- 100-200 g di zucchero (in base alla dolcezza naturale del succo)
- 90 g di amido per dolci oppure 100 g di farina di mais, setacciata
- 1 bacca di vaniglia cannella in polvere
- Guarnizioni: panna montata, pistacchi tritati, gocce di cioccolato fondente e cedro candito

### Strumenti

- Frusta
- Frullatore ad immersione
- Setaccio o Chinois

### Istruzioni

Mettete l'anguria in un frullatore o robot da cucina e azionate fino a che diventi liscio. Filtrate in una ciotola attraverso un setaccio fine e, usando la parte posteriore di un cucchiaino, spingete verso il basso per estrarre quanto più liquido possibile.

Mettete lo zucchero e la farina di mais in una casseruola e mescolate con la frusta, quindi aggiungete 80 ml di succo d'anguria, mescolando fino a quando la farina di mais si è sciolta. Aggiungete il succo di anguria rimanente nella pentola e portate ad ebollizione a fuoco medio, sbattendo costantemente. Continuare a frullare, con un mixer ad immersione, per altri 5 minuti per ridurre lo spessore, quindi rimuovete dal fuoco, aggiungete la bacca di vaniglia e lasciare raffreddare a temperatura ambiente, sbattendo la miscela di tanto in tanto per evitare che sulla superficie si formi la pellicola.

Trasferite in coppette monoporzioni e coprire con la pellicola trasparente.