GRANITA ALLA FRAGOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fragole,
- 150 g di fragole,
- il succo di un limone,
- il succo di un'arancia.

Portate all'ebollizione, in una casseruola, lo zucchero con un quarto di acqua, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero non si sarà sciolto.
Togliete poi lo sciroppo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Lavate le fragole, privatele del picciolo e passatele al setaccio, raccogliendole in una terrina: unitevi prima il succo di limone e quello di arancia, mescolando accuratamente, poi lo sciroppo ormai freddo.
Versate ora il composto, che avrete ben amalgamato, nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo con un cucchiaio di legno.
Trascorso il tempo stabilito, distribuite la granita in quattro bicchieri e servitela subito.