GRANITA ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. di fragole,
- qualche foglia di menta,
- il succo di un limone.

Mondate le fragole, lavatele, tagliatele a pezzetti e mettetele in una terrina con il succo del limone.
Copritele con pellicola trasparente e mettete in frigo a macerare per 2 ore.
Poi toglietele e passatele con loro succo al frullatore, finché otterete una crema omogenea.
Con l'apposito elettrodomestico o con un batticarne, tritate dei cubetti di ghiaccio, poi distribuiteli in 4 calici, ben freddi.
Versatevi il passato di fragole e decorate con le foglie di menta.