



D. レモンのグラニータ (Granita di limone)

【材料】(4人分)

国産レモン果汁 …60g

※大きめのレモン2~3個分ぐらい

<シロップ>

グラニュー糖 …40g

水 …100g



作り方

1

レモンは横半分に切り、果実をくり抜いて搾る。外皮をカップとして使うため、冷凍庫で保存しておく。

2

鍋にグラニュー糖、水を入れ、火にかけて溶かし、冷ましておく。

3

②のシロップに、レモン果汁を加える。

4

冷凍可能な容器に入れ、冷凍庫で冷やし固める。

5

一晩置き、フードプロセッサーでなめらかにする。

6

再び冷凍可能な容器に戻し入れ、冷凍庫で保存する。

7

食べる直前に、冷凍しておいたレモン外皮の器に盛り付ける。

シチリア島発祥のグラニータは日本のかき氷のようなものです。イチジクやモモなど季節のフルーツやエスプレッソにホイップ生クリームをトッピングしたものなど、いろいろな種類があります。国産レモンは酸味が穏やかなイタリアのレモンに近いと思います。無農薬、防腐剤・ワックス無使用の国産レモンを使用します。