Le ricette di... Fata Fruttolina
e il suo aiutante Fragoletto

GHIACCIOLI ALL'ANGURIA

L'estate è arrivata e con essa la **regina della tavola**, amata da grandi e piccini: l'anguria.
Fresca, croccante e succosa, si presta a tantissime ricette estive.
Oggi fata Fruttolina e il suo aiutante Fragoletto te ne presentano una semplice e veloce, perfetta per allegre merende e feste in giardino o sul terrazzo.

Ingredienti:

300 gr di anguria fresca

Un bicchiere d'acqua

Il succo di un limone

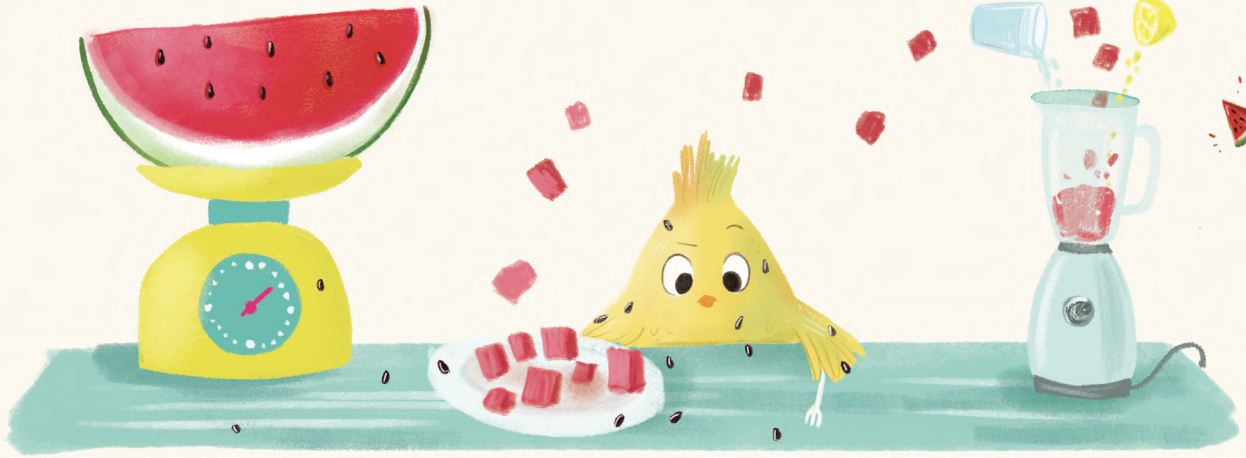
Non ti dico che gioia in cucina l'altra mattina, preparare questa ricetta è stato divertente e "rinfrescante".

Fragoletto ed io abbiamo riso insieme e ci siamo tanto divertiti a tagliare, frullare e, soprattutto, assaggiare. Segui ogni passaggio di questa facilissima ricetta e gusterai un gelatino super!

Manine lavate, grembiule allacciato e... si PARTE!

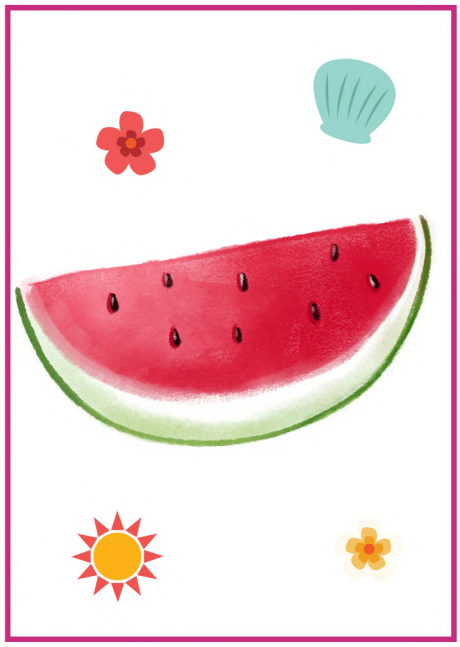
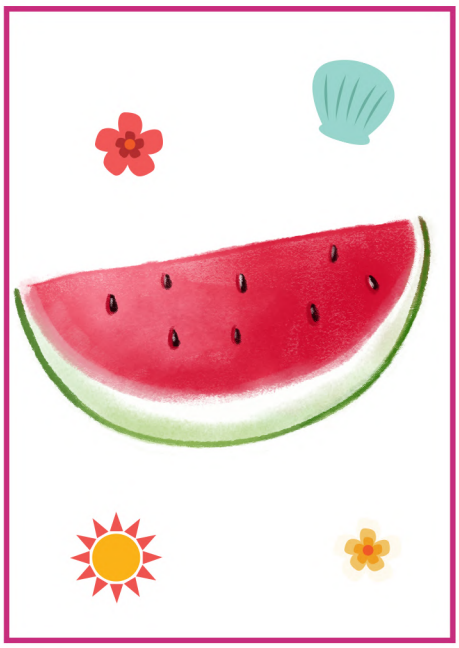
1 Pesa 300 grammi di anguria, togli tutti i semini, tagliala a cubetti e mettila all'interno di un mixer per ridurre la polpa in purea.

2 Aggiungi un bicchiere di acqua e il succo del limone.



3 Prendi degli stampini per i ghiaccioli, vanno bene quelli che preferisci, semplici o di forme diverse (in silicone sono perfetti) e riempili col composto ottenuto.

4 Trasferisci tutto in freezer per almeno cinque ore (tutta la notte è l'ideale) e lasciali congelare. Trascorso il tempo? Non ti resta che sformare e gustare la tua merenda fresca, veloce e super estiva.

Ricetta di Ilenia Carozza
Illustrazioni di Sonia Miele
www.lasediolinaapois.com

Ritaglia le card e divertiti a giocare al Memory!
Traccia i contorni dell'anguria, disegna i semini che vuoi e colora!