

## Granita al Rum Cubaney con Vincotto Primitivo, menta e fragole.

### **Ingredienti:** (per 6 persone)

- 200 ml. di Rum Cubaney invecchiato 5 anni
- 50 gr di zucchero
- ¼ di un cucchiaio da tè di pepe nero (opzionale)
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 600 gr. di fragole fresche tagliate a fette
- 250 ml. di spremuta d'arancia
- 3 cucchiaini di menta fresca tagliata finemente
- 1 cucchiaio di Vincotto Primitivo



### **Procedimento:**

1. Mettete lo zucchero, il rum, ¼ della spremuta d'arancio, il pepe nero, se di vostro gradimento, in una piccola pentola e portate il tutto a ebollizione.
2. Rimuovete dal fuoco e mescolate la restante spremuta d'arancia al succo di limone.
3. Versate il tutto in un vassoio e riponetelo nel freezer.
4. Girate frequentemente con una forchetta in modo da frantumare il ghiaccio che va via via formandosi in modo da ottenere una granita. Questo processo richiederà dai 30 ai 45 minuti.
5. Nel frattempo unite alle fragole alla menta ed al Vincotto Primitivo e lasciate riposare fin quando la granita non sarà pronta.
6. Servite la granita in piccole coppette che guarnirete con la mistura di fragole.