

# Granita di peperone

## Ingredienti

- le falde di 2 peperoni rossi arrostiti e spellati
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di Vincotto Primitivo Agrodolce
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale q.b.
- pepe q.b.
- foglioline di basilico

## Procedimento

Frullate tutti gli ingredienti e controllate il loro condimento adattandolo al vostro gusto. Versate il tutto in un recipiente rettangolare dai bordi bassi (tipo vaschette per fare il ghiaccio) e mettete nel freezer per circa 2 ore mescolando ogni mezz'ora con una forchetta in modo da frantumare la granita. Servite poi in coppe ghiacciate guarnendole a vostro piacimento con delle foglioline di basilico.

