

Ingredienti

400 gr di anguria

200 gr di zucchero

Preparazione

Metti in una casseruola 200 g di zucchero, unisci 200 Ml di acqua e porta ad ebollizione.

Lascia sobbollire a fuoco dolce per 5 minuti e fai poi raffreddare.

Frulla lo sciroppo ottenuto con 400 g di polpa di **anguria** passata attraverso un colino a maglie fini per eliminare eventuali fibre.

Metti in freezer per almeno 3 ore e poi servila con fette di anguria.