

---

## Granita Siciliana

La granita siciliana o semplicemente granita, come i gelati è un alimento rinfrescante. Nella sua ricetta di base, si compone di acqua, zucchero e limone (granita al limone), ma alternativamente, il limone può essere sostituito da mandorle tostate, caffè o altre essenze.

Si può preparare anche in casa avendo l'accortezza di sciogliere nel composto, anche il bianco dell'uovo per evitare che si ghiacci.

Si serve in bicchieri di vetro trasparenti, e si accompagna volentieri con la tipica brioche siciliana preparata con l'uovo e dalla forma a base emisferica sormontata da una pallina (a mo' di coppoletta).

In Sicilia a granita câ briosci è spesso apprezzata come ottima colazione. In particolar modo la granita al caffè, una specialità della città di Messina, solitamente servita in un bicchiere in cui la metà inferiore è costituita da granita e la restante parte ricoperta di panna, rigorosamente fresca.

Catania, invece, è specializzata nella realizzazione della granita alla mandorla.