

# Ghiacciolo rinfrescante alla fragola e all'arancia



Si può fare anche senza gelatiera. Con soli tre ingredienti, un quarto d'ora di tempo e un livello di difficoltà pari a un «gioco da ragazzi» è davvero una ricetta per tutti. Inoltre, si sa esattamente cosa contiene e non contiene additivi.

Dopo aver trasformato in purea le fragole, passarle brevemente al setaccio per evitare che i semi finiscano nel ghiacciolo. Una volta che la miscela è stata messa nel freezer, bisogna aspettare un po' di tempo, ma poi si ottiene un refrigerio perfetto per le calde giornate estive. Buon appetito!

- 260 g di fragole, private della parte verde e tagliate a metà
- 4 cucchiaini di sciroppo di agave
- 250 ml di succo d'arancia
- 6 stampi per ghiaccioli e bastoncini di legno

1. Ridurre in purea le fragole tagliate a metà con 2 cucchiaini di sciroppo d'agave fino a ottenere un composto omogeneo. Passare al setaccio.
2. Riempire gli stampi per i ghiaccioli per metà con il composto di fragole e congelare per 1 ora e mezza.
3. Mescolare il succo d'arancia con il restante sciroppo d'agave e versare il tutto sul composto di fragole. Inserire gli stecchini di legno e muoverli un po' avanti e indietro in modo che i due strati si mescolino leggermente.
4. Lasciare congelare completamente nel freezer per almeno 3 ore.
5. Per togliere i ghiaccioli dagli stampi, immergerli brevemente in acqua calda.

**Tempo di preparazione : circa 15 minuti (escluso il raffreddamento)**