

# Granita de Abacaxi com Melissa!



G  
r  
a  
n  
i  
t  
a  
d  
e  
A  
b  
a  
c  
a  
x  
i  
c  
o  
m  
M  
e  
l  
i  
s  
s  
a!

O suco de abacaxi com hortelã já é velho conhecido de todos, mas que tal um sabor mais suave usando a erva cidreira chamada de “melissa”?

Erva cidreira (*Melissa officinalis*), é uma planta da família da menta, da hortelã e do boldo. Tem sabor e aroma frutado de limão e as folhas são maiores e mais claras que as da hortelã com a borda picotada.

Floresce no final do verão e as flores são pequenas, brancas ou rosas e atraem especialmente as abelhas, como se indica já no nome do seu gênero botânico (*Melissa* provém do grego e significa

“abelha”).

Ela é confundida com a popularmente chamada erva cidreira de folha, que possui flores lilases e amareladas em logos galhos quebradiços, mas que não possui as mesmas propriedades medicinais que a melissa que é um super calmante. Dizem que ela ajuda na depressão e dá um sono gostoso.

Fiz na minha floreira, uma hortinha de ervas e incluí a melissa nela. Fica uma delícia em sucos de frutas e misturada em saladas, pois as suas folhas são macias e com gosto e aroma de limão.

Com todo esse calorão, resolvi fazer uma granita de abacaxi com a melissa...ficou muito refrescante e com um toque diferente da tradicional hortelã.

Essa delícia geladinha vai especialmente para todas as minhas amigas “abelhinhas” que levam o nome de “Melissa”!

### **Ingredientes:**

3 colheres de sopa de açúcar

4 xícaras de abacaxi picado

2 colheres de sopa de melissa lavada e picada

1/2 xícara de água

1/2 xícara de suco de limão

### **Modo de Fazer:**

Coloque o açúcar com a água numa panela e leve ao fogo médio até que o açúcar se dissolva. Junte a melissa picada e cozinhe até formar uma calda rala. Deixe amornar.

Bata o abacaxi no liquidificador com a calda e o suco de limão (se ficar muito espesso, adicione um pouco mais de água). Coloque a mistura numa fôrma de bolo inglês de alumínio e leve ao congelador por 1 a 2 horas, ou até ficar quase completamente congelado. Raspe a granita com um garfo para soltar. Congele novamente por mais 1 hora, raspe novamente e volte ao congelador. Para servir, raspe outra vez e coloque em taças ou copos, enfeite com uma folhinha de melissa e sirva imediatamente.