

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arance alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 4 arance
- 350 g fragole
- 1 bicchierino liquore dolce
- 3 cucchiaini zucchero
- 1/2 bicchiere vino bianco secco.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare le arance, tagliarle a metà, levare la polpa, bagnarle con il liquore e metterle in frigorifero.  
Passare la polpa al setaccio, filtrare il succo e mescolarlo con lo zucchero e il vino.  
Lavare le fragole, metterle nelle bucce delle arance, versarvi il succo d'arancia, mescolarle e servire.