

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole con aceto balsamico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le [fragole](#) tagliate a pezzi e poi condite con zucchero e succo di limone, ovvero la [macedonia di fragole](#), ormai la conosciamo tutti, probabilmente non esiste persona che almeno una volta nella vita non abbia servito o apprezzato questo semplice **dessert fresco con frutta di stagione.**

Ma hai mai provato a **sostituire il succo di limone** con altro **liquido** aromatico? Le possibilità sono infinite, si va dal **vino alla grappa** per finire ai **liquori più forti** che però aggiungono calorie e automaticamente escludono i bambini dalla consumazione.

Hai mai provato a condire le fragole con aceto balsamico?

Sono davvero buonissime!

L'**aceto balsamico** è un condimento agrodolce prodotto nelle province di **Modena e Reggio Emilia**. Esistono diverse tipologie di aceto balsamico, tra cui l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, ottenuto dal lungo invecchiamento del **mosto cotto di uva**, e l'**Aceto Balsamico di Modena**, il prodotto più diffuso, ottenuto da una miscela di **aceto di vino e mosto cotto**.

Per questa **ricetta** noi preferiamo l'**aceto balsamico di Modena**, abbiamo servito le **coppette di fragole all'aceto balsamico in modo semplice**, l'aceto balsamico è ricco di aroma e non serve aggiungere altro, eventualmente puoi accompagnarle con **una pallina di gelato o abbondante panna montata**. Con questa ricetta abbiamo decorato anche una [buonissima torta alle fragole](#) che ti consigliamo di provare.

INGREDIENTI PER FARE LE FRAGOLE CON

ACETO BALSAMICO

FRAGOLE 400 gr

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 4

cucchiaini da tavola

ACETO BALSAMICO 4 cucchiaini da tavola

COME SI FANNO LE FRAGOLE CON ACETO BALSAMICO

- 1** Lava bene le fragole sotto acqua corrente fresca e poi appoggiale su di un canovaccio ben pulito per asciugarle delicatamente. Taglia il picciolo verde e riduci i frutti in pezzi usando un coltellino ben affilato.
- 2** Riunisci i pezzi di fragole in una ciotola capiente, carina da essere portata anche in tavola, condisci con 4 cucchiaini di zucchero di canna grezzo e 4 cucchiaini di aceto balsamico di Modena.

3 Mescola bene e copri la ciotola con della pellicola da cucina, riponi in frigo per un paio di ore prima di servire così come sono o con del gelato al limone, oppure con della panna fresca montata.

COME UTILIZZARE LE FRAGOLE CON ACETO BALSAMICO

Le fragole condite con aceto balsamico sono un delizioso e versatile ingrediente che può essere utilizzato in vari modi. Ecco alcune idee:

Dessert

Fragole con panna o gelato, un classico intramontabile, l'abbinamento tra la dolcezza delle fragole, la freschezza dell'aceto balsamico e la cremosità della panna o del [gelato](#) crea un dessert davvero irresistibile.

Sfogliatine alle fragole, prepara delle semplici sfogliatine e guarniscile con le fragole al balsamico. Puoi aggiungere anche un pizzico di zucchero a velo o qualche fogliolina di menta per un tocco in più.

Torta o crostata con fragole, le fragole al balsamico possono essere utilizzate per farcire una torta o una crostata. Si abbinano particolarmente bene con una base di [pasta frolla](#) o di [pasta brisé](#).

Frullati e smoothie, aggiungi un cucchiaino di fragole al balsamico al tuo frullato o [smoothie](#) preferito per un gusto più intenso e raffinato.

Insalate

Insalata verde con fragole e formaggio, un'insalata fresca e saporita, perfetta per un pranzo o una cena leggera. Puoi aggiungere il formaggio che preferisci, come feta, mozzarella o burrata.

Insalata di riso con fragole e balsamico, un'insalata di riso ricca e gustosa, ideale per un pasto estivo. Aggiungi altri ingredienti a tuo piacimento, come olive, pomodorini, cetrioli o feta.

Antipasti

Spiedini di fragole con mozzarella e basilico, un antipasto semplice e raffinato, perfetto per un'occasione speciale.

Bruschette con fragole e ricotta, scalda delle fette di pane e condiscile con ricotta, fragole al balsamico e un filo d'olio extravergine d'oliva.