

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g fragole
4 cucchiaini miele
1 bicchiere vino rosso
3 cucchiaini aceto
vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Mondare le fragole, lavarle con il vino bianco, sgocciolarle e metterle in una grande coppa. Versare il miele in una terrina, unire l'aceto, aggiungere il vino, mescolare bene, cospargere le fragole con questo liquido e mettere in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.