

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Macedonia calda cremolata

LUOGO: Europa / Italia

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



FRUTTA MISTA

1 banana
uva
pere
qualche gheriglio di noce
20 g di burro
zucchero di canna

PREPARAZIONE

- 1 Scegliete la frutta in base alla stagione (uva, fichi, fragole o arance possono caratterizzare la ricetta in base alla stagione). Fate fondere il burro in una padella antiaderente (ideale è uno wok).

Aggiungere le frutta tagliata a pezzettoni non troppo piccoli.

Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare facendo cremolare la frutta. Aggiungere i gherigli di noce e mescolare delicatamente.

Servire la macedonia calda accompagnata da una pallina di gelato alla crema.

2 E' un dolce dell'ultimo minuto quando in casa manca un dessert più complesso.