

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa di fragole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [7 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

FRAGOLE 300 gr

MARASCHINO 16 gr

PREPARAZIONE

- 1** Pulite, innanzitutto, le fragole togliendo il picciolo verde e lavandole sotto l'acqua corrente.

Trasferite le fragole in un frullatore e frullatele fino ad ottenere una purea liscia, quindi filtrate la purea passandola attraverso le maglie di un colino.



- 2** In un pentolino, posto sul fuoco, sciogliete lo zucchero con un cucchiaino d'acqua ed il maraschino.



- 3** Quando lo zucchero sarà completamente sciolto ed il composto inizierà a prendere bollore, aggiungete le fragole frullate e mescolate.



- 4 Fate bollire la salsa per 5 minuti. Fate intiepidire la salsa ed utilizzatela per decorare i vostri dolci.