

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.