

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Topping fragole e aceto balsamico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

FRAGOLE 500 gr

ACETO BALSAMICO 2 cucchiaini da tavola

PEPE NERO macinato fresco - ¼ cucchiaini da tè

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Pulite ed affettate le fragole.

Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate delicatamente.



- 2 Ricoprite la ciotola con della pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti, mescolando occasionalmente.

Il topping è pronto per arricchire i vostri dolci.