

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole all'indiana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 ananas di media grandezza
- 500 g fragole
- 100 g zucchero
- 2 cucchiai kirsch

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la parte superiore dell'ananas, togliere la polpa scavando con un cucchiaio. Eliminare le parti più dure.
Mescolare i pezzetti d'ananas con le fragole lavate e sgocciolate. Cospargere di zucchero e bagnare col kirsch. Fare macerare al fresco per due o tre ore.
Un'ora prima di mettere in tavola riempire l'ananas con la composta. Rimettere il coperchio dell'ananas, posare il frutto diritto sul piatto e circondarlo di cubetti di ghiaccio.