

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fragole con aceto balsamico

di: *marble*

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

250 g di fragole  
5 cucchiaini di zucchero  
succo di 1 limone o di 1 arancia  
1 cucchiaio di aceto balsamico.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare le fragole, liberarle del picciolo, tagliarle in pezzetti, zuccherarle e aggiungere a piacere succo di limone o succo d'arancia, finire con l'aggiunta di aceto balsamico.



2 Mescolare, lasciare riposare in frigo.