

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Eragole d'amore lucano con cotto di fichi d'india

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



INGREDIENTI

1kg di fragole
5 limoni
1 cucchiaio di cotto di fichi
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di aceto ai lamponi
5 foglie di menta
zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 Lavare, mondare e tagliare a metà le fragole. Spremere e filtrare il succo dei limoni, versarlo in una terrina, aggiungervi la menta tritata finemente, l'aceto ai lamponi, il cotto di fichi d'india e lo zucchero.

Emulsionare il tutto e versarlo sulle fragole.

Setacciare sulle fragole lo zucchero a velo e servire.