

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.