

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle fragole caramellate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g di gelato di crema
- 400 g di fragole
- 20 g di zucchero
- 2 bicchierini di cointreau.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le fragole, tagliarle a fettine e metterle in un pentolino con lo zucchero ed il cointreau. Ricavare dal gelato delle palline e porle in coppette individuali. Scaldare sul fuoco le fragole per due minuti, girandole delicatamente e versarle calde sul gelato. Servire subito.