

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gratin di fragole

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

200gr di fragole fresche

PER LA SALSA

1 roso d'uovo

1/4 panna montata

50g di zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 Tagliare le fragole a quadratini, disporle in una pirofila, aggiungere un po' di sale e infornare per 10 minuti.

Servire quindi con la salsa preparata in precedenza.