

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Macedonia di fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La macedonia di fragole è una ricetta semplice e gustosa che si prepara con delle fragole fresche tagliate a pezzetti e condite con zucchero e succo di limone. Questo delizioso dessert da fare anche all'ultimo momento, si può arricchire anche con altri ingredienti come, ad esempio, il limoncello, qualche fogliolina di menta, rondelle di banana, palline di gelato fior di latte, o abbondanti ciuffi di panna montata.

La macedonia di fragole è un dolce fresco e leggero, ideale per l'estate o per concludere un pasto in modo sano e goloso, se le fragole sono in piena stagione, ben mature e dolci, puoi anche omettere lo zucchero

!

Ti piacciono le fragole? Allora non puoi perderti le nostre [ricette con le fragole](#), sono **tutte buonissime!**

INGREDIENTI

FRAGOLE 1 kg

ZUCCHERO 100 gr

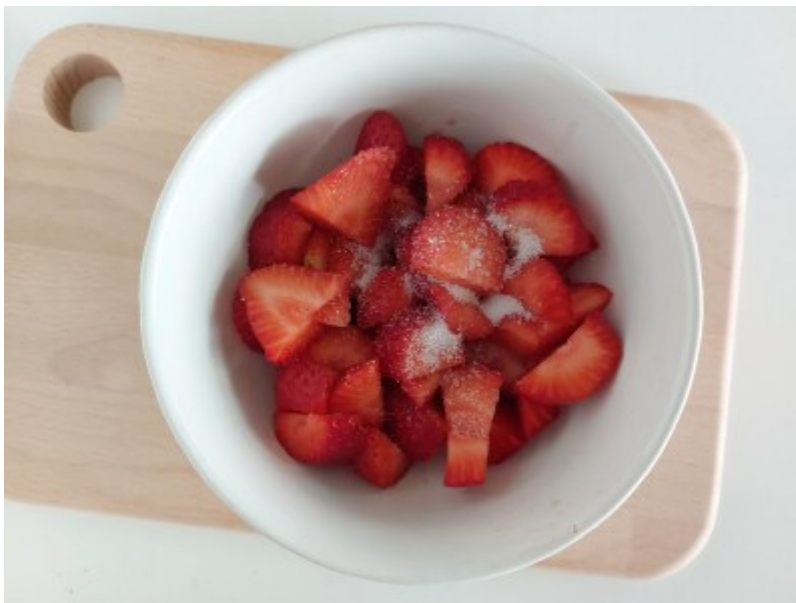
SUCCO DI LIMONI 2 limoni -

PREPARAZIONE

- 1 Lava le fragole e privale del picciolo, attenzione a non rimetterle in acqua senza picciolo perché si inzuppano di acqua perdendo così la loro fragranza.



- 2 Aggiungi ora lo zucchero semolato, poi mescola bene fragole e zucchero con un cucchiaino.



- 3 Versa sulle fragole zuccherate il succo di due limoni spremuti e filtrati, continua a mescolare delicatamente, a questo punto un po' dello zucchero si comincerà a sciogliere.



- 4 Copri la ciotola in cui hai preparato la macedonia con della pellicola da cucina e riponila in frigo a macerare per un'ora circa.

Prima di servire toglì la ciotola della macedonia dal frigo e aspetta 10 minuti, così il freddo di frigo non copre troppo il sapore delle fragole.