

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

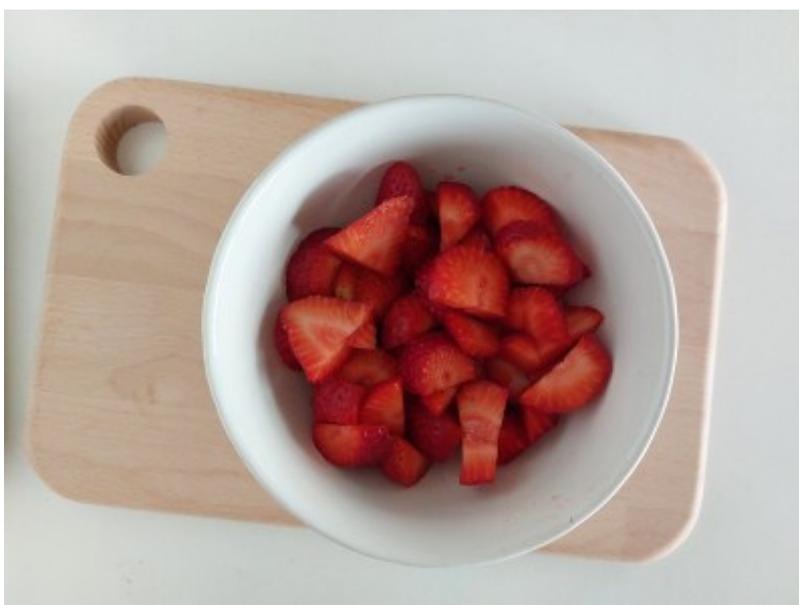
FRAGOLE 1 kg

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.