

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa dolce norvegese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1/2kg di tapioca perlata
½ tazza di succo di lamponi
fragole o mirtilli (può essere anche usata la salsa di rabarbaro o delle mele cotte)
750g di prugne secche snocciolate
3 tazze di uva passa nera
½ tazza di succo di uva (o di più)
1 piccolo bastoncino di cannella
zucchero a piacere
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Immergere la tapioca perlata e le prugne secche snocciolate in acqua per una notte. Aggiungere acqua a sufficienza per cuocere i frutti fino a renderli teneri e che la tapioca diventi trasparente. Aggiungere i succhi di frutta quando le prugne e l'uva passa sono

tenere e la tapioca trasparente. Aggiungere il sale e lo zucchero a piacere. Servire caldo o freddo.

Possono essere utilizzati anche altri tipi di frutta secca come le pesche e le albicocche.