

Albicocche e fragole

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g albicocche mature
300 g fragole
100 g zucchero
2 arance
1 bicchiere vino spumante secco

Preparazione

Lavare le albicocche, tagliarle a metà e snocciolarle. Metterle in un tegame con lo zucchero, lo spumante, il succo delle arance e la scorza grattugiata di 1/2 arancia. Far cuocere 10 minuti. Sgocciolarle e farle raffreddare in un piatto di portata. Lavare le fragole e frullarle. Unire il frullato di fragole allo sciroppo di cottura delle albicocche e far ridurre a fuoco bassissimo. Versare sulle albicocche e far raffreddare in frigo prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>