

Albicocche prima estate

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 bianco

Preparazione

Tagliare a metà le albicocche. Metterle in tegame e cuocerle con il vino bianco, lo zucchero, il succo e la scorzetta di arancia per 10 minuti. Sgocciolarle, farle raffreddare e sistemarle in un piatto piuttosto fondo. Frullare le fragole tenendone da parte 8 e unire lo sciroppo di cottura delle albicocche ridotto sul fuoco. Coprire le albicocche con il composto di fragole, decorare con le fragole intere e conservare in frigo fino al momento di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>