

Albicocche sciroppate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g albicocche fresche
zucchero
vino bianco

Preparazione

Lavate accuratamente le albicocche, apritele a metà, privatele dei noccioli, mettetele in una padella piuttosto grande, spolverizzatele di zucchero e copritele con del vino bianco; mettetle il recipiente sul fuoco e fate cuocere le albicocche a fiamma bassa fino a che diventeranno tenere; lasciatele quindi raffreddare nel liquido di cottura, poi scolatele, mettetele in un piatto e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>