

Arance alle fragole

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance
350 g fragole
1 bicchierino liquore dolce
3 cucchiari zucchero
1/2 bicchiere vino bianco secco

Preparazione

Lavare le arance, tagliarle a metà, levare la polpa, bagnarle con il liquore e metterle in frigorifero. Passare la polpa al setaccio, filtrare il succo e mescolarlo con lo zucchero e il vino. Lavare le fragole, metterle nelle bucce delle arance, versarvi il succo d'arancia, mescolarle e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>