FRAGOLOSITA

Ingredienti:

- 300g. di fragole,
- 200g. di zucchero,
- un limone,
- 1 arancia,
- 2 bicchieri di acqua.

Pulire le fragole, lavarle e lasciarle a macerare per circa mezz'ora nel succo dell'arancia e del limone.
Fare bollire in una casseruola l'acqua con lo zucchero per 3 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.
Lasciare raffreddare lo sciroppo; unire le fragole, il succo dell'arancia e del limone e passare tutto in un setaccio.
Mettere il tutto nella gelatiera.
Far funzionare l'apparecchio e senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.