ARANCE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 350 g di fragole,
- 1 bicchierino di liquore dolce,
- 3 cucchiai di zucchero,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

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 e il vino.
Lavare le fragole, metterle nelle bucce delle arance, versarvi il succo d'arancia, mescolarle e servire.