

BUDINO DI FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fragole,
- 300 g di zucchero,
- burro,
- 3 fogli di colla di pesce,
- 2 bicchierini di brandy,
- 1/2 l d'acqua.

Versare lo zucchero in una casseruola con l'acqua, cuocere fino ad ottenere uno sciroppo denso, levare dal fuoco, incorporare la colla di pesce ammorbidita nell'acqua e lasciar raffreddare.

Imburrare uno stampo da budino, disporre a strati le fragole pulite e macerate nel brandy e lo sciroppo e tenere in frigorifero per 3 ore prima di servire.