

INSALATA DI FRUTTA ESTIVA

Ingredienti:

- 4 pesche,
- 4 albicocche,
- 4 susine,
- 2 limoni,
- 6 cucchiaini di zucchero,
- 1 bicchiere di vino bianco.

Mettere in una casseruola il vino, lo zucchero e mezzo bicchiere di acqua, portare ad ebollizione, far cuocere per 2 minuti e unire il succo dei limoni.

Sbucciare e tagliare la frutta a dadini, metterla in una coppa, versarvi sopra lo sciroppo preparato, tenere in frigorifero per 1 ora e servire.