

ALBICOCCHHE PRIMA ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di albicocche mature
- 300 g di fragole
- 100 g di zucchero
- 2 arance
- 1 bicchiere di vino bianco

Tagliare a metà le albicocche.

Metterle in tegame e cuocerle con il vino bianco, lo zucchero, il succo e la scorzetta di arancia per 10 minuti.

Sgocciolarle, farle raffreddare e sistemarle in un piatto piuttosto fondo.

Frullare le fragole tenendone da parte 8 e unire lo sciroppo di cottura delle albicocche ridotto sul fuoco.

Coprire le albicocche con il composto di fragole, decorare con le fragole intere e conservare in frigo fino al momento di servire.