

CONSERVE DI FRAGOLE COTTE A VAPORE

Ingredienti:

- 250 g di fragole,
- sciroppo di acqua e zucchero.

Mettete 250 g di di fragole nel cestello per la cottura a vapore e collocatelo sopra una pentola colma d'acqua in ebollizione.

Cuocele le fragole per 4 minuti poi toglietele e distribuitele nei vasetti.

Lasciate raffreddare; coprite le fragole con uno sciroppo di acqua e zucchero (calcolate un chilo di zucchero per ogni litro d'acqua).

Aspettate 2 mesi prima di consumarle.