

FRAGOLE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- piccole fragole gr 500,
- zucchero al velo circa gr 150,
- ottimo marsala secco,
- aceto finissimo.

Lavate le fragole con garbo in acqua molto fredda (potendo, lavatele con vino), poi mondatele e lasciatele scolare, mettetele in una terrina, spruzzatele con un cucchiaino di aceto, rigiratele affinché si insaporiscano tutte bene, incoperchiate il recipiente e lasciate le fragole in frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo versate il Marsala (la quantità necessaria per coprire le fragole) in una terrina, unite lo zucchero e, con un cucchiaino, mescolate bene sino a che si è completamente sciolto.

Versatelo poi sulle fragole, mescolate di nuovo con molta delicatezza per non spappolare la frutta e tenetele in frigorifero per un'altra ora circa (anche due se necessario) prima di servirle.