

ALBICOCCHHE E FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

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

Lavare le albicocche, tagliarle a metà e snocciolarle.

Metterle in un tegame con lo zucchero, lo spumante, il succo delle arance e la scorza grattugiata di 1/2 arancia.

Far cuocere 10 minuti.

Sgocciolarle e farle raffreddare in un piatto di portata.

Lavare le fragole e frullarle.

Unire il frullato di fragole allo sciroppo di cottura delle albicocche e far ridurre a fuoco bassissimo.

Versare sulle albicocche e far raffreddare in frigo prima di servire.