



## Albicocche e fragole

[Del 19/05/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**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 snocciarle. 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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]