



## Albicocche prima estate

[Del 25/11/2004 | 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 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.

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