



## Arance alle fragole

[Del 30/11/2000 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 4 arance, 350 g di fragole, 1 bicchierino di liquore dolce, 3 cucchiaini di zucchero, 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Lavare le arance, tagliarle a metà, levare la polpa, bagnarle con il liquore e metterle in frigorifero. Passare la polpa al setaccio, filtrare il succo e mescolarlo con lo zucchero e il vino. Lavare le fragole, metterle nelle bucce delle arance, versarvi il succo d'arancia, mescolarle e servire.

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