

Fragole al limone

Le **fragole al limone** sono una preparazione di base in cui le fragole vengono tagliate a pezzi regolari e condite con uno sciroppo di zucchero e limone. Si utilizzano per preparare torte, come ripieno per crepes o decorazione di dolci di vario tipo. Sono ottime anche gustate da sole, o con la panna montata.

Le **fragole al limone** così preparate si conservano ottimamente per un giorno in frigorifero, ben coperte.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **80Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di zucchero
- Mezzo limone
- 1 cucchiaio di acqua
- 300 g di fragole
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Preparare lo sciroppo mettendo in una ciotola lo zucchero, il limone spremuto e mescolare bene con una frusta manuale.
- Unire l'acqua e mescolare.
- Lavare le fragole, togliere il picciolo e tagliarle in pezzetti regolari.
- Mescolarle delicatamente in una ciotola assieme allo sciroppo e cospargere con poco zucchero a velo.
- Riporle in frigorifero ben coperte fino al momento di utilizzarle.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

