

Macedonia estiva glassata

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 80Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 pesche
- 100 g di fragoline di bosco
- 100 g di mirtilli
- 100 g di ribes
- 2 cucchiari di zucchero
- Zucchero in granella per decorare

PREPARAZIONE

- Lavare le pesche, tagliarle a metà, quindi di nuovo a metà e staccare la polpa dal nocciolo.
- Tagliare la polpa a spicchietti non troppo sottili.
- Lavare i frutti di bosco e pulirli togliendo i ramoscelli e le foglioline.
- Mettere in una teglia da forno le pesche, i frutti di bosco e cospargere con lo zucchero.
- Infornare sotto il grill del forno molto caldo per far sciogliere lo zucchero, che dovrà leggermente caramellare.
- Sfornare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
- Pochi istanti prima di servire decorare con lo zucchero in granella.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

