



Cercate un dessert facile, veloce, leggero da portare in tavola in questi primi giorni di primavera?

{loadposition articolista.mariaruocco}

Provate questa **Macedonia** ai frutti rossi!

**Ingredienti per 4 persone:** 400 gr di **more**, 400 gr di **fragole**, 400 gr di ribes rosso, 40

gr di **noci**, 1 **limone** , 1 rametto di **cannella**, 2 cucchiaini di zucchero, 14 di rum, foglioline

di menta.

**Preparazione:** lavate e mondate delicatamente la frutta, mettete tutti i frutti in una

coppiera, aggiungete il succo del limone, lo zucchero, la cannella sbriciolata, il rum.

{loadposition correzione.igorscarabello}

Amalgamate bene il tutto e lasciate macerare in frigo per un'ora circa.

***Disponete il composto in piccole coppette con le noci tritate in maniera grossolana, per dare la giusta croccantezza alla macedoni, decorate con le foglioline di menta.***

**Servite e buon appetito.**

***Written by Fatina\_58***  ***modified by Manager\_Igor Scarabel*** 

{loadposition articolista.mariaruocco2}

La redazione di InformazionePura.it, pur facendo un grande controllo dei contenuti che pubblica, non si assume nessuna responsabilità in merito agli stessi. Infatti, è l'autore dello stesso articolo che si prende la piena responsabilità legale ed amministrativa dei contenuti pubblicati in esso (testo, foto, e vari).

**ricette, macedonia, fragola, ribes, noci, preparazione**