



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