

Coulis di fragole

Deliziosa salsa dolce da mangiare con il formaggio

Ingredienti



Fragole del Roero del nostro orto



Zucchero



Foglie di menta



Succo di limone

Occorrente



Ciotole



Coltelli



Frullatore



Vasetti per la conservazione



Etichette colorate



Pirottini rossi



Contenitore in plastica

Procedimento



Raccogliere le fragole



Pulire con cura



Lavare delicatamente



Affettare



Sistemare le fragole nel
frullatore



Aggiungere zucchero (non molto)



Versare il succo del limone



Frullare



Versare la salsa nei vasetti



Chiudere i vasetti



Conservare in frigo per pochi
giorni oppure nel congelatore...
ma il problema non si porrà perché in
un baleno si mangerà