magimix

COMPOSTA MELE, FRAGOLE E RABARBARO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 200 g di rabarbaro - 250 g di fragole - 400 g di mele tipo Golden o Boskoop - 50 g di zucchero di canna - 50 g di zucchero

1. Lavare e sbucciare il rabarbaro se è filamentoso, poi tagliarlo a pezzetti da 1 cm. Cospargerlo di zucchero e lasciarlo macerare* per 1 ora.

2. Lavare e depicciolare* le fragole, asciugarle e tagliarle a metà. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a pezzi grossi.

3. Mettere le mele, le fragole, il rabarbaro (e il suo sugo) nel contenitore di metallo con lo zucchero di canna e avviare il programma PASSATO DI VERDURA.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016