SALSA ALLE FRAGOLE E VINO DOLCE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 500 ml

- 200 g di fragole - 90 g di zucchero - 1 limone non trattato - 500 ml di vino rosso* - 4 cucchiai di miele

1. Lavare il limone e togliere la scorza. Portare il vino a ebollizione con la scorza del limone e lo zucchero. Far ridurre di metà su fuoco vivo e poi far raffreddare per circa 1 ora. Lavare le fragole e passarle con l?Extra Press. Mescolare la salsa di fragole con il miele e il vino.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*L'abuso di alcolo è pericoloso per la salute. Consumare con moderazione.

*Allergeni: questa ricetta contiene eventuali tracce di sulfiti.