

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fragole in gelatina

Strawberry · Thursday, June 17th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 250 gr fragole
- 3 decilitri di brachetto
- mezzo limone
- colla di pesce

Preparazione:

Lavate le fragole, tagliatele a spicchi e mettetele in 4 coppette. Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda. Scaldare mezzo bicchiere di brachetto, sciogliete la colla di pesce, versate il brachetto rimasto, il succo di limone e riempite le coppette fino all'orlo. Disponete le coppette in frigorifero e lasciatele riposare per 2 ore, prima di servire.

This entry was posted on Thursday, June 17th, 2010 at 5:26 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.