

Fragole All'indiana

Tagliare la parte superiore dell'ananas, togliere la polpa scavando con un cucchiaio. Eliminare le parti pi? dure. Mescolare i pezzetti d'ananas con le fragole lavate e sgocciolate. Cospargere di zucchero e bagnare col kirsch. Fare macerare al fresco per due o tre ore. Un'ora prima di mettere in tavola riempire l'ananas con la composta. Rimettere il coperchio dell'ananas, posare il frutto dritto sul piatto e circondarlo di cubetti di ghiaccio.

Ingredienti

1 Ananas Medio
500 G Fragole
100 G Zucchero
2 Cucchiai Kirsch

Note

Luogo: India. Preparazione: 15 minuti.