



## Fragoline al maraschino

### Ingredienti:

- 500 gr. di fragoline
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di maraschino
- 2 cucchiaini e mezzo di panna
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata

### Preparazione:

1. Mettere in una terrina le fragoline piena di acqua fredda
2. Scolarle bene
3. Riporre la terrina e aggiungere lo zucchero, il liquore e la scorza di arancia
4. Mescolare e lasciarle riposare in frigorifero x un'ora circa
5. Poco prima di servire montare la panna senza zuccherarla
6. Sistemare le fragoline in delle coppe e guarnire con la panna montata



# LA CASTAGNA *dell'*ETNA

## MARMELLATA DI FRAGOLINE

### **Ingredienti:**

- 1000 g di fragoline
- 700 g di zucchero
- Alcool o liquore a piacere

### **Preparazione:**

1. Mettere le fragoline in una terrina con lo zucchero. Amalgamare bene e lasciare macerare per 15 ore.
2. Fare cuocere per circa venti minuti mescolando spesso e velocemente. Versare la marmellata ancora calda nei barattoli e fare raffreddare.
3. La conservazione sarà sicura se ogni vaso sarà ricoperto con uno strato di zucchero imbevuto con alcool puro o liquore a piacere. (Lo zucchero e il liquore di copertura la renderanno ancora più profumata)