



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

DESSERT

Dadolata di frutta al cointreau

INGREDIENTI:

- 1 ananas.
- 12 fragole.
- 6 grappolini di ribes.
- 1 kiwi.
- 1 cedro.
- 2 arance.
- 6 bicchierini di cointreau.
- Zucchero a velo.

PREPARAZIONE

Tagliate la frutta in grossi pezzi e accomodatela su piatti grandi individuali in modo da creare delle composizioni cromatiche. Spolverate di zucchero a velo e bagnate con il cointreau.

