

DOLCI E DESSERT

Macedonia colorata (versione 2)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Kiwi	4
Mele	2
Ananas sciroppato	4 fette
Banana	1
Fragole	1 cestino
Mango disidratato	50 g
Scorza d'arancia candita	50 g
Vino marsala all'uovo	2 bicchieri
Zucchero	40 g

Preparazione

- 1 Tagliate il mango e la scorza d'arancia a dadini e metteteli in una ciotola per 15 minuti con il marsala.
- 2 Sbucciate le mele, il kiwi e la banana e tagliate le mele a pezzetti, il kiwi a ventaglietti e la banana a rondelle. Lavate le fragole, sgocciolatele, togliete il picciolo e asciugatele.
- 3 Sgocciolate anche l'ananas dal suo liquido di conservazione e tagliate le fette a spicchietti. Mettete tutta la frutta in una coppa trasparente, spolverizzatela con lo zucchero e mescolate delicatamente.
- 4 Aggiungete il marsala con la frutta messa a macerare, mescolate ancora, coprite con pellicola trasparente e mettete in frigo fino al momento di servire.