



Sciroppo di fragole - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

bibita - dolce - zucchero

Ingredienti:
Fragole
zucchero



Per ogni chilo di fragole occorre un chilo e mezzo di zucchero, ma le fragole vanno pesate dopo.

Cioe' procedete cosi':

Prendete le fragole, lavatele e togliete la foglia sopra.

Fatele bollire per pochi minuti, il tempo di renderle morbide.

Poi passatele al setaccio e filtrate il succo con un telo a trama grossa.

Adesso pesatele e usate la proporzione che vi ho detto prima.

Raccogliete il passato in un grande recipiente di terracotta e fate cuocere lo sciroppo portandolo lentamente ad ebollizione.

Schiumatelo varie volte (mia zia non lo ha fatto).

Non appena lo sciroppo ha smesso di formare la schiuma toglierlo dal fuoco, lasciate raffreddare e versate nelle bottiglie.

eCucinando.it