

# Maggio



## Fragole fondenti con granella di nocciole

La primavera è la stagione di un frutto che piace proprio a tutti: le fragole! Concediti, allora, un piacere dolce ma sempre genuino e immergile nel cioccolato fondente 80%, cospargile con granella di nocciole e gustati questa ricetta veramente golosa, anzi, FRAGOLOSA!

**Ingredienti per 4 persone:** 100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE 80%, 20 FRAGOLE (O ALTRA FRUTTA DI STAGIONE), GRANELLA DI NOCCIOLE O DI PISTACCHI.

### Procedimento:

- 1 ROMPI IN PEZZI IL CIOCCOLATO FONDENTE, TRITALO FINEMENTE, POI METTILO A SCIOLGIERE A BAGNOMARIA.
- 2 LAVA BENE LE FRAGOLE, ELIMINA I PICCIOLI E LE FOGLIE, IN MODO CHE STIANO IN PIEDI CAPOVOLTE. ASCIUGALE BENE.
- 3 IMMERSI PER METÀ LE FRAGOLE NEL CIOCCOLATO FONDENTE SCIOLTO.
- 4 COSPARGI POI CON LA GRANELLA CHE HAI SCELTO E LASCIALE RAFFREDDARE IN FRIGORIFERO FINO A CHE IL CIOCCOLATO NON SARÀ INDURITO.
- 5 CONSERVA IN FRIGORIFERO FINO AL MOMENTO DI SERVIRE!



Per una vita più buona, più sana!  
**VERDURA & FRUTTA  
DEL MESE**



AGLIO



ASPARAGO



CAROTA



CIPOLLA



CILIEGIA



FRAGOLA



LATTUGA



LIMONE



NESPOLA



RAVANELLO



RUCOLA