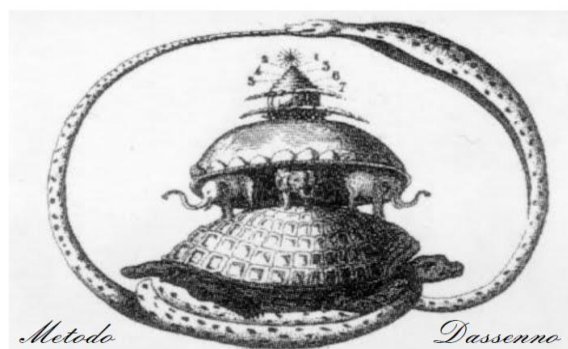




COMPOSTA DI UVA FRAGOLA

Staccare delicatamente gli acini maturi dai grappoli di uva fragola e lavarli bene.

Metterli in una pentola coperta (*meglio se con il doppio fondo*) e portarli a bollore.

Fare bollire a fuoco dolce, mescolando ogni tanto, fino a quando tutti gli acini sono ben spappolati.

Passare il composto nel passaverdura per separare le bucce e i vinaccioli dalla polpa.

Rimettere il composto nella pentola, frullare un po' con il frullatore ad immersione per eliminare eventuali residui di buccia e vinaccioli.

Fare bollire a fuoco dolce, in pentola coperta, mescolando ogni tanto per evitare che il composto si attacchi sul fondo, fino a raggiungere la densità desiderata.