

# Maggio

RICETTA  
DEL MESE!



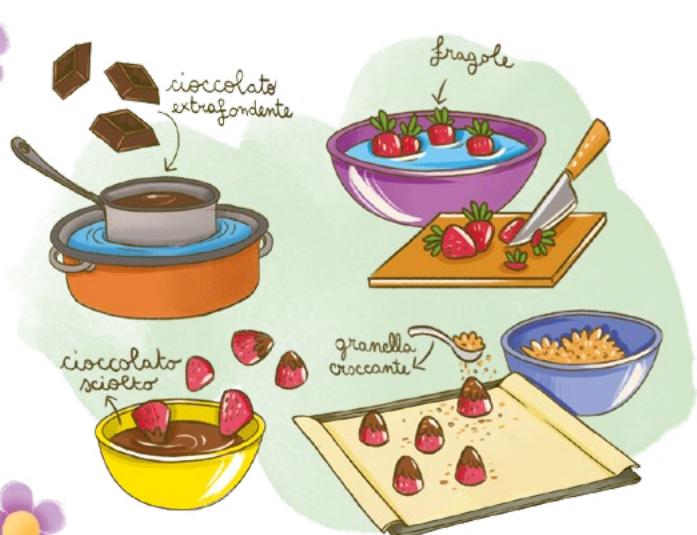
## Fragole fondenti con granella di nocciole

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 SCIOLIERE A BAGNOMARIA.
- 2 LAVA BENE LE FRAGOLE, ELIMINA I PICCIOLI E LE FOGLIE, IN MODO CHE STIANO IN PIEDI CAPOVOLTE. ASCINGALE BENE.
- 3 IMMERGI 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