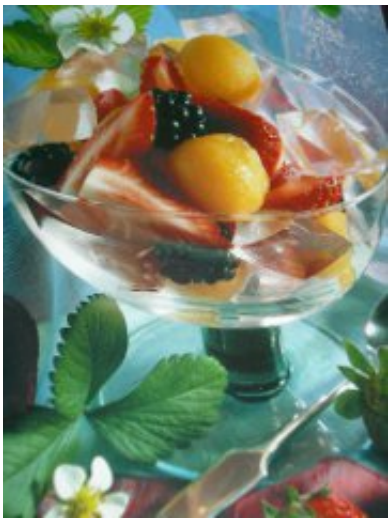
Coppe con gelatina al rosolio



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Metti la gelatina ad ammorbidire in acqua fredda per 10. Pulisci il melone e ricava delle palline con lo scavino; pulisci le fragole e falle a metà, la frutta in una coppa e aggiungi lo zucchero e la vodka, metti in frigo. Scalda il rosolio, strizza bene la gelatina e aggiungicela, mescola bene e versa in una teglia larga e bassa., copri e metti in frigo per almeno 4 ore. Al momento di servire taglia la gelatina la rosolio a cubi e disponila in coppe da dessert alternandola alla frutta. Servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 piccolo melone
- 200 g di fragole
- 100 g di more
- 12 g di gelatina in fogli

- 60 g di zucchero
- 1 dl di vodka
- 4 dl di rosolio