

## FRAGOLE UBRIACHE

### *Ingredienti per 4 persone*

- 500 g di fragole
- 2 bicchierini di aceto bianco
- zucchero
- 2 bicchieri di vino moscato
- 150 g di lingue di gatto



### *Preparazione*

Mettete a bagno in acqua e aceto le fragole per circa 15 minuti.

Scolatele, mondatele dei piccioli e, se le fragole sono grosse, tagliatele a metà o a pezzettoni.

Mettetele, possibilmente, in una ciotola di vetro, cospargetela con lo zucchero, mescolate molto delicatamente e quindi annaffiatele con il vino.

Infine ricoprite la ciotola con un piatto o con della pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo. Dopo due ore saranno pronte per essere gustate.