

MACEDONIA QUATTRO STAGIONI



Ingredienti per 4 persone

- 2 mele
- 2 banane
- 40 g di uvetta
- 200 g di prugne secche
- 200 g di pesche secche
- un cucchiaino di pinoli
- un'arancia
- un cucchiaino colmo di the
- una rondella di limone
- 100 g di zucchero
- 2 bicchierini di Sassolino

Stampa
(da 5 cl)

PREPARAZIONE

Preparate un litro di the (risulterà un infuso piuttosto leggero).

Zuccheratelo con metà dello zucchero e profumatelo con il limone.

Versate il the tiepido in una grande terrina, immergetevi le prugne, le pesche e l'uvetta e lasciatele macerare per 18-20 ore circa.

Dopodiché scolate la frutta;

snocciolate le prugne, tagliate a metà le pesche e mettete il tutto in una coppa di vetro, compresa l'uvetta.

Aggiungete le banane sbucciate e tagliate a rondelle, le mele sbucciate e affettate, il resto dello zucchero, il succo dell'arancia filtrato, i pinoli spezzettati e i 2 bicchierini di Sassolino.

Lasciate la frutta in infusione per 4-5 ore e servitela fresca (ma non troppo fredda).



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)