

## Fragole al Vincotto Primitivo

Per 4 persone

Tempo di realizzazione: 15minuti

Difficoltà: Semplice

Descrizione: un dolce rinfrescante.

### Ingredienti:

- 500gr. Di fragole lavate e tagliate.
- 3 cucchiaini di Vincotto Primitivo Agrodolce
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di the di pepe nero fresco

Versate le fragole, il Vincotto Agrodolce, lo zucchero, ed il pepe in una ciotola abbastanza grande in modo da poterli mescolare insieme. Lasciate riposare il tutto per mezz'ora mescolando occasionalmente. Ponete con un cucchiaino le fragole su di un piatto e decorate.

Deliziose se gustate da sole o con la panna cotta, gelati, o torte.