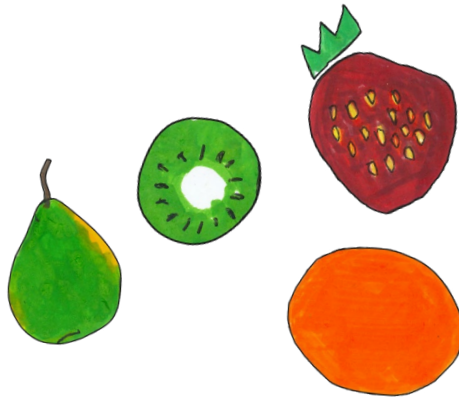


The image features a purple background with a repeating pattern of dark purple pear silhouettes. In the center, the text "MACEDONIA DI FRUTTA" is written in a white, bold, rounded font. Surrounding the text are various hand-drawn fruit illustrations: a yellow banana, a green kiwi slice, three red strawberries, an orange slice, a red and green apple, a whole strawberry, another kiwi slice, and two yellow lemons.

MACEDONIA  
DI FRUTTA

LA MACEDONIA DI FRUTTA È UN  
DESSERT FRESCO, LEGGERO E  
COLORATO, PERFETTO PER OGNI  
OCCASIONE: DALLA COLAZIONE  
ENERGIZZANTE ALLA MERENDA  
ESTIVA, AD UN FINE PASTO  
RINFRESCANTE.



LA MACEDONIA NON È UNA  
RICETTA STORICA NEL SENSO  
TRADIZIONALE, MA UN'IDEA  
DI ABBINAMENTO, SIMBOLO DI  
FRESCHEZZA E SEMPLICITÀ IN  
TUTTO IL MONDO.

PER UNA MACEDONIA ECCELLENTE,  
SCEGLI FRUTTA DI STAGIONE E  
BEN MATURA. TAGLIA I PEZZI DI  
DIMENSIONI SIMILI PER CREARE  
ARMONIA TRA I SAPORI.



LA MACEDONIA DI FRUTTA È UNA  
VERA ESPLOSIONE DI COLORI E  
VITALITÀ. È LA SEMPLICITÀ CHE  
DIVENTA CELEBRAZIONE DELLA  
NATURA!



**DIFFICOLTÀ**



**QUANTITÀ**

4 PERSONE



**TEMPO PREPARAZIONE**

15 MINUTI



**INGREDIENTI E QUANTITÀ**



**BANANE**

2



**MELE**

2



**PESCHE**

3



**ALBICOCCHE**

5



**FRAGOLE**

12



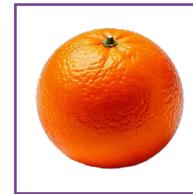
**PERE**

3



**KIWI**

3



**ARANCIA**

1



**LIMONE**

1



**ZUCCHERO**

2 CUCCHIAI



## PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



**CIOTOLE**



**COLTELLO**



**CUCCHIAIO**



**TAGLIERE**



**SPREMIAGRUMI**



## PENSATO PER TE DA



**SOFIA**

## PROCEDIMENTO

1



TAGLIA TUTTA LA FRUTTA A PEZZETTI POI METTILA IN UNA CIOTOLA.

2



SPREMI L'ARANCIA E IL LIMONE CON LO SPREMI AGRUMI. AGGIUNGI IL SUCCO ALLA CIOTOLA CON LA FRUTTA TAGLIATA.

3



AGGIUNGI DUE CUCCHIAI DI ZUCCHERO E MESCOLA TUTTO. POI METTI LA CIOTOLA IN FRIGO PER 1 ORA.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



**at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it**