

Kiwi caramellati

Ingredienti per 6 persone

- .10 kiwi maturi
- .il succo di 1/2 arancia
- .5 cucchiaini di zucchero
- .codette di cioccolato

Procedimento

Sbucciate i kiwi.

Tagliateli a fettine sottili.

In una padella antiaderente versate lo zucchero e il succo dell' arancia e fate caramellare.

Quando si sta addensando aggiungete i kiwi e cuocete per circa 5 minuti, in modo che si caramellino bene.

Servite i kiwi caramellati freddi, con codette di cioccolato.