
Cestini di fragole

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un consiglio prima di acquistare le fragole è quello di controllare che siano sode e di colore rosso vivo ed essendo un frutto particolarmente deperibile è opportuno che vengano consumate entro un paio di giorni dall'acquisto. Devono essere lavate e condite appena prima di essere servite. Le fragole anche quando vengono servite semplicemente in macedonia, accompagnate con panna o gelato di crema, rappresentano una deliziosa sorpresa per gli ospiti; ma è possibile preparare dei dolci semplici e veloci, ad esempio, è il caso della ricetta proposta, unendo la panna alle fragole frullate, da servire come farcia per cestini di pasta sfoglia, pan di Spagna o semplicemente da accompagnare a dei biscotti.

Ingredienti (4 persone)

Per la pasta sfoglia: 100 grammi di farina, 100 grammi di margarina, 1 pizzico di sale.

Per la farcitura: 150 grammi di panna fresca, 100 grammi di fragole, 4 cucchiaini di zucchero.

Per la preparazione: 2 fragole, 4 foglie di menta, scaglie di cioccolato fondente.

Preparazione

Per la pasta sfoglia: Preparare un primo impasto con la margarina e 25 grammi di farina. Lavorare fino a quando la farina si sia ben incorporata alla margarina. Con la farina residua, un pizzico di sale e poca acqua, fare un secondo impasto che dovrà risultare appiccicoso e molle. Con il mattarello stendere il primo impasto fino ad ottenere una sfoglia di forma quadrata di circa un centimetro di spessore. Al centro porre il secondo impasto a forma di panino. Piegare i quattro angoli del primo impasto verso il centro al disopra del panino. Stendere l'impasto così ottenuto e dargli una forma rettangolare con lo spessore sempre di un centimetro. Considerare come se il rettangolo fosse diviso in tre parti, unire verso il centro l'uno sopra l'altro, gli estremi. Stendere nuovamente e ripetere l'operazione altre tre volte. Stendere la sfoglia ottenuta dello spessore di 3 millimetri, spennellare di acqua e sovrapporla. Con un bicchiere ricavare otto dischi del diametro di circa 8 centimetri e praticare una incisione della sfoglia superiore ad un centimetro dal bordo in modo da formare un altro cerchio che eliminerete. Con il dischetto eliminato realizzare delle foglioline che utilizzerete per la decorazione. Spennellare la superficie dei cestini e delle foglioline con un tuorlo d'uovo. Disporre il tutto in una pirofila ricoperta da un foglio di carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

Per la farcitura: Frullare grossolanamente le fragole con lo zucchero e unire la panna montata ed amalgamare con cura.

Presentazione: Dopo aver riempito i cestini di sfoglia con la farcitura, decorare ogni cestino con 2 mezzi cerchietti, mezza fragola, una foglia di menta e delle scaglie di cioccolato.

Cristina Orlandi www.cosacucino.com