

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestini con crema di ricotta e fragole

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I cestini con crema di ricotta e [fragole](#) sono un dessert finger food adatto alla tavola del buffet per un'occasione di festa. Prepara questi **deliziosi involucri di [pasta biscotto](#)** con le tue mani: il ripieno soffice e cremoso di fragole e ricotta regaleranno la morbidezza che si scioglie al primo boccone. **Con questa ricetta il successo è assicurato** anche se sei alle prime armi in cucina.

Se anche tu sei un amante delle fragole, potrebbero piacerti anche queste ricette, tutte semplicissime e golose:

[Macedonia di fragole](#)

[Tiramisù alle fragole con uova pastorizzate](#)

Torta alla frutta

PER LA PASTA SIGARETTA

ALBUME 100 gr

FARINA 00 100 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

PER LA CREMA DI RICOTTA E FRAGOLE

RICOTTA 400 gr

FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO A VELO 5 cucchiaini da tavola

PER DECORARE

FRAGOLE

PREPARAZIONE

- 1** Metti in una ciotola il burro morbido con la farina, lo zucchero a velo e gli albumi, sbatti gli ingredienti con le fruste elettriche fino a che non avrai ottenuto un impasto liscio ed omogeneo.
- 2** Prendi una leccarda da forno e foderane il fondo con della carta da forno, usando un cucchiaio disponi dei dischetti di impasto distanziati sulla carta forno. Inforna la leccarda con l'impasto per circa 7 minuti a 180 gradi, forno statico.

- 3 Mentre l'impasto cuoce, predisponi sul piano di lavoro delle ciotoline rovesciate. Quando dischetti di pasta biscotto sono cotti, trascorsi i 7 minuti, attenzione a non cuocerli troppo, estrai la leccarda dal forno e, con l'aiuto di una paletta, sistema un disco in ogni ciotola rovesciata. Vedrai che il disco si adagerà sulla ciotola formando dei cestini. Aspetta che la pasta biscotto si sia raffreddata e poi togli la delicatamente dalle ciotole.
- 4 Adesso fai la crema di fragole e ricotta: usando un frullatore o un frullatore a immersione, frulla le fragole con lo zucchero a velo.
- 5 In un'altra ciotola, setaccia la ricotta con tre cucchiai di zucchero a velo, quando avrai ottenuto una crema liscia e priva di grumi aggiungila alle fragole frullate.
- 6 Mescola la crema delicatamente con una frusta a mano e versa tutto in una sac-a-poche con bocchetta liscia, riempi ogni cestino e poi decoralo con una fragola che avrai lasciato intera.

CONSERVAZIONE

Se ti avanzano i cestini ripieni puoi conservarli in frigo per massimo 24 ore, ben isolati in un contenitore ermetico.