

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestini di sfoglia con panna fragole e granella di pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

PANNA FRESCA 1/4 l -

PISTACCHI

FRAGOLINE DI BOSCO

ZUCCHERO

I cestini di sfoglia con panna, fragole e granella di pistacchi sono il dolcetto perfetto per quando proprio non avete il tempo di preparare nulla e avete ospiti a cena. Se volete deliziarli con un dolce fresco e goloso, questa ricetta è ciò che fa per voi.

Non vi resta che acquistare un rotolo di pasta sfoglia, delle fragole e un bricchetto di panna ed il gioco è praticamente fatto! Ci impiegherete veramente una manciata di minuti per prepararli!

PREPARAZIONE

1 Per preparare i cestini di sfoglia con panna, fragole e granella di pistacchi dovrete come prima cosa realizzare i cestini di pasta sfoglia che accoglieranno la golosa farcia a base di panna e fragole.

Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro e dotatevi di due coppa pasta tondi di diametri diversi, uno più piccolo e uno più grande. Iniziate tagliando dei dischi con il coppa pasta più grande cercando di sfruttare il più possibile la pasta sfoglia ovvero cercando di lasciare meno scarto possibile.

2 Trasferite metà dei dischi realizzati su di una placca foderata con un foglio di carta forno e bucherellateli con i rebbi di una forchetta. Con i dischi di pasta sfoglia rimasti realizzate degli anelli utilizzando il coppa pasta di diametro più piccolo. Posizionatelo al centro del disco di pasta sfoglia e coppate, rimuovete successivamente il disco centrale lasciando l'anello di pasta sfoglia.

Applicate gli anelli di pasta sfoglia sui dischi nella placca da forno così da realizzare un bordo.

3 Distribuite sui cestini ancora crudi dello zucchero semolato. Intanto scaldare il forno a 200°C in modalità statica e infornate i cestini per 15 minuti quando questo avrà raggiunto la temperatura.

4 Nel mentre montate la panna fresca con un paio di cucchiari di zucchero a velo. Per montare la panna vi consigliamo di utilizzare delle fruste elettriche per agevolare l'operazione, oppure, se avete deciso di preparare cestini in quantità, di utilizzare la planetaria dotata di gancio a frusta.

Per montare bene e velocemente la panna fresca dovrete far sì che questa attrezzatura che entrerà in contatto con questo ingrediente, ciotola e fruste, sia benfredda.

Una volta montata, riponete la panna in frigorifero.

5 Dedicatevi, ora, alle fragole: lavatele, rimuovete il picciolo e tagliatene la maggior parte a dadini, lasciatene qualcuna intera per la decorazione finale.

6 Sfornate i cesti di pasta sfoglia e se l'interno del cestino si è gonfiato troppo, cercate di schiacciarlo o rimuovere parte dell'interno del cestino per creare lo spazio per la farcia.

Riempite i cestini dapprima con qualche cubetto di fragole e poi con la panna montata che avrete trasferito in una sac à poche dotata di beccuccio stellato.

7 Decorate, infine, i cestini con una fragola tagliata a metà oppure tagliata come preferite e la granella di pistacchi.