

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i dolci con la frutta, la **pizza alle fragole** è uno di quelli che non dovete assolutamente farvi scappare! Si tratta di una ricetta decisamente semplice e veloce, di quelle perfette per una merenda o una colazione primaverile. In questa versione abbiamo usato le fragole ma viene benissimo anche con tanti altri tipi di frutta. Provate la ricetta e fateci sapere com'è venuta! Le amate in modo particolare? Bene, allora vi diamo anche un'altra idea: provate queste [crostatine](#), sono squisite!

INGREDIENTI

FRAGOLE 250 gr
UOVA 2
PANNA 6 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
CANNELLA ½ cucchiaini da tè

PER LA PASTA

FARINA 00 250 gr
LATTE INTERO 125 gr
LIEVITO DI BIRRA 20 gr
UOVA 1
ZUCCHERO 30 gr
BURRO 30 gr
SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1
cucchiaino da tè
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Intiepidite il latte, sbriciolatevi il lievito con un cucchiaino di zucchero e 4 cucchiaini di farina dal quantitativo di farina a disposizione; amalgamate bene gli ingredienti e mettete a lievitare.



- 2 In una ciotola riunite la farina disponendola a fontana e versate nel centro lo zucchero, il sale, l'uovo ed il burro ammorbidito a fiocchetti.



- 3 Impastate gli ingredienti, quindi unite il composto lievitato.



4 Aromatizzate il composto con le scorze di limone.



5 Lavorate a lungo il composto fino a che avrà preso abbastanza forza da non incollarsi più alle mani.

Mettete il tutto a lievitare in luogo tiepido.

Una volta raddoppiato in volume, rilavorate il composto quindi foderate con questo uno stampo a piacere, per un risultato più rustico noi abbiamo usato una casseruola bassa imburrata ed infarinata.



6 Disponete le fragole tagliate a metà sullo strato di impasto.



- 7 A questo punto, sbattete le uova con la panna e lo zucchero aromatizzando il tutto con la cannella.





8 Versate questo composto sullo strato di fragole.



9

Infornate a 180°C per circa 40 minuti.

Lasciate intiepidire il dolce, quindi spolverizzatelo di zucchero a velo.



10

Servitelo tiepido o freddo a piacere.