

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo alla fragola con meringhe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

FRAGOLE 350 gr

PANNA montata - 400 ml

GELATINA IN FOGLI 1

MERINGA sbriciolata - 100 gr

Il **semifreddo alla fragola con meringhe** è un dessert freschissimo per chi non si accontenta più del semplice gelato ma vuole qualcosa di lussuoso e dolce da portare in tavola alla fine del pasto! Abbondate con le decorazioni, ricopritela di salsa di fragole e gustatevi il perfetto risultato! Per abbellire qui e là potete utilizzare anche delle foglioline di menta o delle fettine di limone! Se come noi poi amate questo frutto fantastico, vi proponiamo di provare anche il [tiramisù alle fragole](#).

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il semifreddo alla fragola con meringa, lavate e rimuovete il picciolo dalle fragole, quindi tagliatele a pezzetti e raccoglietele nel boccale di un frullatore.



- 2 Unite alle fragole qualche goccia di succo di limone e tre cucchiari di zucchero.



- 3 Frullate questi ingredienti, assaggiate per aggiungere eventualmente un altro po' di zucchero.



4 Passate la purea di fragole al setaccio così da rimuovere tutti i semi.



5 Mettete il foglio di colla di pesce a bagno in acqua fredda.



6 Montate la panna con tre cucchiaini di zucchero.

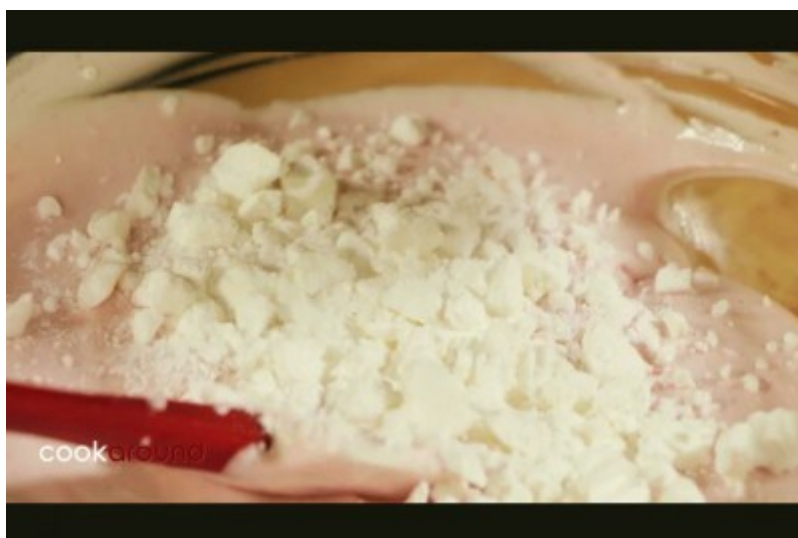
Fate scaldare al microonde qualche cucchiaino di purea di fragole e fatevi sciogliere la colla di pesce; mettetela da parte ad intiepidirsi.

Riunite in una ciotola la panna montata, metà della purea di fragole a disposizione e tutta la purea di fragole e colla di pesce. Abbiate cura di mescolare il tutto dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.





- 7 Sbriciolate le meringhe (conservatene qualcuna per la decorazione) e incorporatele al composto di panna e fragole.



- 8 Riempite con questa crema gli stampini prescelti e riponete in congelatore per qualche ora.





- 9** Servite i semifreddi alla fragola decorandoli con la purea di fragole messa da parte, le meringhe sbriciolate e delle fragole fresche.

## CONSIGLIO

**Quanto tempo prima posso prepararlo?**

Puoi realizzare questa ricetta anche una settimana prima.

**Potrei fare la stessa ricetta ma con frutta diversa?**

Sì! Puoi utilizzare le pesche ad esempio.

**Quanto tempo prima devo scongelarlo?**

Dipende dalla temperatura esterna, ma direi di tirarlo fuori dal freezer, almeno mezz'ora prima di servirlo.