

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alla fragola delicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **semifreddo alla fragola** è una buona preparazione primaverile, delicata e semplice, da consumare a fine pasto accompagnata magari da un digestivo e stuzzicante limoncello! È un dolce al cucchiaio sempre molto gradito e ideale sia per grandi che per i bambini. Anzi può essere data proprio ai bambini come merenda gustosa, di quelle che sono piacevolissime da mangiare quando le giornate diventano più calde. Ecco la nostra ricetta fresca e golosa. Se amate le fragole provate anche il [sorbetto](#), delizioso!

PER LA MERINGA ITALIANA

ALBUME 250 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 500 gr

PER IL SEMIFREDDO

FRAGOLE polpa - 250 gr

MERINGA ITALIANA 320 gr

PANNA montata - 485 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate una purea di fragola: tagliatele, frullatele con qualche goccia di limone per mantenere il colore vivo e passatele al setaccio per eliminare gli eventuali grumi.





2 Montate la panna con delle fruste elettriche lasciandola abbastanza cremosa.



3 Nel frattempo prendete la meringa italiana e incominciate a lavorarla girandola dal basso verso l'alto.



- 4 Quando la meringa ha ripreso forma, prendetene una parte, mettetela in una ciotola con una parte di purea alla fragola e cominciate ad amalgamare.



- 5 A questo punto, aggiungete il restante della meringa e amalgamate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 6 Una volta aver incorporato bene gli ingredienti, aggiungete il composto nella panna, amalgamate e mettete nello stampo scelto.



- 7** Battete lo stampo per levare l'aria che si è creata, sistemate la base del semifreddo e mettete nel congelatore a compattare.

Servite il semifreddo alla fragola con la purea rimasta.

CONSIGLIO

Come si fa a mantecare bene?

Bisogna mescolare gli ingredienti sempre dallo stesso lato, con movimenti circolari.

Va bene qualunque tipo di frullatore?

Sì, meglio se ad immersione.

