

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo di Pasqua ripieno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA da 400 g - 1
MASCARPONE 500 gr
UOVA 4
ZUCCHERO 6 cucchiari da tavola
PAVESINI mezzo pacco -
FRAGOLE 500 gr
SUCCO DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Scaldare un coltello ed incidere la cima dell'uovo di Pasqua fino ad ottenere un coperchio.

Tagliare le fragole a pezzettini e farle macerare in una ciotola con 1 cucchiaino di zucchero ed il succo di limone per 30 minuti circa.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero rimasto.

Montare a neve ferma gli albumi.

Unite ai tuorli il mascarpone e mescolare delicatamente.

Unite anche gli albumi mescolando sempre delicatamente.

All'interno dell'uovo mettete un poco di crema, coprite con del pavesini bagnati nel succo di macerazione delle fragole e delle fragole.

Continuate gli strati fino a quando non arriverete quasi al bordo dell'uovo.

Completate con 3 fragole intere e coprite con la cima dell'uovo.

Fate riposare in frigo per 3 ore.

Decorate l'esterno a piacere.



