

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dalgona alle fragole

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando un'idea originale, colorata e incredibilmente golosa per la merenda o per stupire gli amici durante un pomeriggio d'estate, il **Dalgona alle fragole** è la soluzione perfetta. Questa bevanda, ispirata al celebre caffè montato coreano, sostituisce l'intensità dell'espresso con la dolcezza e il profumo delle fragole fresche, creando un contrasto irresistibile tra la base di latte ghiacciato e una spuma soffice come una nuvola.

Se ami le consistenze vellutate, puoi servirlo insieme a un delizioso [tiramisù di fragole](#) oppure abbinarlo a una ricca [crema di fragole e ricotta](#). Per chi preferisce i sapori classici e intramontabili, le tradizionali [fragole alla panna](#) restano una garanzia infallibile. Nelle giornate in cui non vuoi accendere il forno, preparare una [cheesecake](#)

[fredda fragole senza cottura](#)

o un originale [aspic fragole moscato ricetta veloce](#) è la soluzione perfetta per ogni fine pasto. Se hai a disposizione tanta frutta di stagione, conservane l'aroma realizzando una sublime [confettura di fragole](#). Infine, se non vuoi utilizzare il ghiaccio per la base della bevanda, puoi sempre optare per accompagnare il tutto con una delicatissima [crema al latte](#).

## INGREDIENTI PER IL DALGONA ALLE FRAGOLE

FRAGOLE FRESCHE 200 gr  
ZUCCHERO A VELO 40 gr  
PANNA FRESCA LIQUIDA 200 ml  
LATTE INTERO 800 ml  
CUBETTI DI GHIACCIO

## COME FARE IL DALGONA ALLE FRAGOLE

**1** Lava accuratamente le fragole, privale del picciolo verde e frullale in un mixer fino a ottenere una purea liscia, setosa e priva di grumi.

**Versa** la panna ben fredda di frigo in una ciotola capiente e inizia a montarla con le fruste elettriche a velocità media.

Quando la panna risulta semi-montata, **aggiungi** lo zucchero a velo setacciato e la purea di fragole fredda.

**Continua** a lavorare il composto con le fruste fino a ottenere una spuma densa, compatta e dal colore rosa acceso.





**2** Prendi 4 bicchieri alti (tipo tumbler) e riempili per metà con i cubetti di ghiaccio.

**Versa** il latte freddo nei bicchieri, avendo cura di lasciare un paio di centimetri liberi dal bordo superiore.

Aiutandoti con un cucchiaio, **adagia** delicatamente la spuma di fragole sopra il latte ghiacciato, formando un abbondante ciuffo soffice.

**Servi** immediatamente con una cannuccia o un cucchiaino lungo per permettere a chi lo beve di mescolare la crema al latte prima di gustare.





## IDEE ALTERNATIVE

**Senza lattosio:** Sostituisci il latte intero con un latte delattosato o una bevanda di mandorla, e usa una panna vegetale da montare.

**Versione Veg:** Utilizza latte di soia o avena e panna vegetale (già zuccherata, in questo caso riduci lo zucchero a velo).

**Light:** Puoi provare a sostituire parte della panna con yogurt greco magro ben colato, per una consistenza più densa e meno calorica.

**Senza glutine:** Questa ricetta è naturalmente priva di glutine, assicurati solo che lo zucchero a velo non contenga amidi non idonei.

**Effetto WOW:** Decora la superficie con della granella di pistacchi o delle scaglie di cioccolato bianco per un contrasto cromatico e di consistenza incredibile.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per la riuscita sicura:** È di fondamentale importanza utilizzare della panna liquida per dolci ben fredda di frigo. Anche le fruste e la ciotola, se passate in freezer per 10 minuti prima dell'uso, garantiranno una montata perfetta e velocissima.

**Lo sfizio in più:** Aggiungi un cucchiaino di topping al cioccolato fondente sulle pareti del bicchiere prima di versare il ghiaccio: il gusto ricorderà quello di un irresistibile cioccolatino alla frutta.

**L'idea per i bambini:** Servi la bevanda in bicchieri colorati, spolverando la superficie della spuma con zuccherini arcobaleno o piccole scaglie di cioccolato bianco.

**Idea antispreco:** Questa è la ricetta ideale se nel frigorifero hai quelle fragole che stanno diventando un po' troppo mature o ammaccate. Invece di buttarle, trasformale in una golosa purea!

## COME SI CONSERVA

Il **Dalgona alle fragole** va consumato subito per godere della consistenza soffice della spuma.

Se dovesse avanzare della spuma di fragole, puoi conservarla in un contenitore ermetico in frigorifero per massimo 12 ore, ma tenderà a perdere un po' di volume. Non è adatto alla congelazione.