

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo panna e fragole: il dolce primaverile soffice e goloso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



Scopri come preparare il **rotolo panna e fragole** con una pasta biscotto soffice e un ripieno cremoso di panna montata e fragole.

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

FARINA 00 180 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA GRANDI 3
AROMA VANIGLIA 5 gocce

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PANNA FRESCA da montare - 250 gr
FRAGOLE 150 gr
ZUCCHERO A VELO 30 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

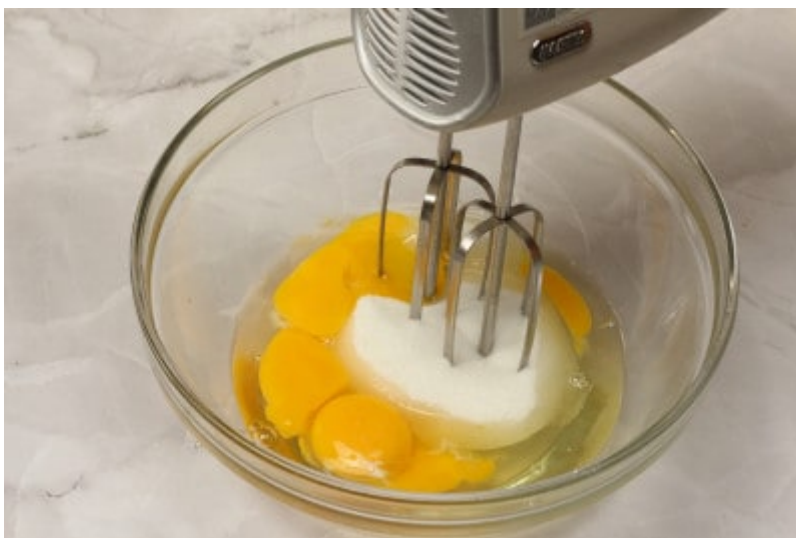
FRAGOLE grande - 1
ZUCCHERO A VELO

COME PREPARARE IL ROTOLO PANNA E FRAGOLE

1 Inizia pesando gli ingredienti per la pasta biscotto.

In una ciotola rompi le uova che devono essere a temperatura ambiente, unisci alle uova l'aroma alla vaniglia e lo zucchero semolato. Inizia a montare gli ingredienti con le fruste elettriche.





2 Monta il composto con le fruste elettriche fino a che diventerà spumoso e avrà raddoppiato il volume, a questo punto unisci la farina in questo modo:

setaccia in più riprese la farina direttamente sulla ciotola con il composto di uova e zucchero, con un cucchiaio incorpora la farina alle uova facendo dei movimenti circolari dal basso verso l'alto, in modo da non smontare il composto.

Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica.

Fodera con un foglio di carta forno, una teglia rettangolare del diametro 30 x 40.

Versa delicatamente il composto della pasta biscotto che dovrà essere steso uniformemente su tutta la superficie della teglia foderata.





3 Inforna la teglia con la pasta biscotto da cuocere nel ripiano centrale del forno e lascia cuocere per 8 o 10 minuti.

I tempi di cottura potrebbero variare di qualche minuto, questo dipende dal tuo forno, quindi controlla a vista la cottura e la superficie della pasta biscotto che dovrà essere dorata.

Estrai la teglia dal forno e ribaltala con attenzione su un piano di lavoro in cui avrai steso un altro foglio di carta forno.

Togli delicatamente la carta forno che ti è servita per la cottura. Arrotola la pasta biscotto nel nuovo foglio di carta forno e lasciala raffreddare mentre ti occupi del ripieno.





4 Lava e asciuga le fragole, elimina le foglioline verdi e i gambi. Riduci i frutti in piccoli cubetti.

In una ciotola versa la panna fresca, unisci lo zucchero a velo e monta la panna a neve ben ferma, con le fruste elettriche.

Riprendi la pasta biscotto, aprila delicatamente su un piano di lavoro e spalma la superficie interna con la panna montata, infine distribuisce sulla panna anche i cubetti di fragole.

Arrotola nuovamente il rotolo farcito e sistemalo in un piatto da portata.

Spolverizza la superficie con un po' di zucchero a velo, e guarnisci la sommità del rotolo con una fragola lavata, asciugata e tagliata a fette.





ROTOLO PANNA E FRAGOLE: UN DESSERT FRESCO E GOLOSO

Il **rotolo panna e fragole** è un dolce classico della pasticceria italiana, perfetto per la stagione primaverile. La combinazione tra la sofficietà della **pasta biscotto**, la dolcezza della **panna montata** e la freschezza delle **fragole** crea un dessert irresistibile, ideale per concludere un pasto con leggerezza o per accompagnare un tè pomeridiano. Prepararlo è più semplice di quanto si pensi: con pochi ingredienti e un po' di attenzione ai passaggi, otterrai un dolce soffice, arrotolato alla perfezione e dal gusto delicato. Scopri come realizzarlo con la nostra ricetta passo dopo passo!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pasta biscotto più soffice, monta bene le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Se avanzano fragole, usale per preparare una salsa di accompagnamento frullandole con un po' di zucchero a velo.

Se il rotolo si rompe leggermente durante la chiusura, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero: si compatterà.

Per una decorazione più ricca, aggiungi scaglie di cioccolato bianco o foglioline di menta.

COME CONSERVARE IL ROTOLO PANNA E FRAGOLE

Conserva il **rotolo panna e fragole** in frigorifero per un massimo di 2 giorni, coperto con pellicola trasparente per evitare che si secchi. Puoi congelarlo senza decorazione per massimo un mese: prima di servirlo, lascialo scongelare lentamente in frigorifero.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Crostata di fragole](#): un dolce classico con frolla e crema.

[Tiramisù alle fragole](#): una variante fresca e leggera del tiramisù tradizionale.

[Sbriciolata alle fragole](#): un dessert croccante fuori e morbido dentro.

[Strudel di fragole](#): una versione fruttata del classico strudel di mele.

[Torta panna e fragole](#): un dolce elegante con pan di Spagna e crema chantilly.

[Panna cotta alle fragole](#): un dessert al cucchiaio raffinato e cremoso.