

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata alle fragole senza cottura

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 12 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Oggi ho pensato di proporti un **dolce senza cottura** per consumare le **prime fragole di stagione** che sono arrivate da pochi giorni sul mercato. Quale **ricetta** migliore per festeggiare la **primavera**, la **Pasqua** e le prime **tavolate** all'aria aperta?

La **sbriciolata alle fragole** è un **dolce molto semplice** che **non prevede la cottura**, in questo modo potrai anche prepararlo prima e **conservarlo in frigorifero** fino al momento di portarlo in tavola. Seguendo il **passo passo della ricetta** otterrai un dolce per 6 o 8 persone che chiuderà perfettamente un pranzo o una **cena** a base di carne o di pesce.

Ecco altre **ricette con le fragole** che dovresti

provare:

[Panna cotta alle fragole](#)

[Crêpes alle fragole](#)

[Tiramisù ananas e fragole](#)

[Torta di fragole](#)

[Rotolo panna e fragole](#)

COSA SERVE PER LA SBRICCIOLATA ALLE FRAGOLE

BISCOTTI SECCHI 350 gr

BURRO 120 gr

COSA SERVE PER LA FARCIA DELLA SBRICCIOLATA ALLE FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr

PANNA FRESCA 300 ml

RICOTTA VACCINA 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LATTE INTERO 30 ml

COLLA DI PESCE 10 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

COME SI PREPARA LA SBRICCIOLATA ALLE FRAGOLE

1 inizia a cucinare la base della torta: con un mixer trita finemente i biscotti.

Sciogli in microonde o a bagnomaria il burro.

In una terrina mescola i biscotti sbriciolati e il burro.

Rivesti con pellicola uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm. versa $\frac{3}{4}$ del composto e pressa bene per formare la base, infine riponi in frigorifero per circa mezz'ora.





- 2** Immergi la colla di pesce in acqua fredda, nel frattempo che la colla di pesce si ammorbidisce in acqua, monta la panna fresca, la quale deve essere ben fredda per montarsi alla perfezione. Mentre monti la panna con le fruste elettriche, aggiungi anche lo zucchero, un po' per volta.





3 Unisci al composto anche la ricotta, la vaniglia e mescola con una frusta fino ad avere una

mousse omogenea. Strizza la colla di pesce e scioglila nel latte caldo e incorporalo al composto di ricotta filtrandolo con un colino.

Lava e taglia a tocchetti le fragole, unisci lo zucchero e mescola, quando le fragole saranno ben ricoperte di zucchero uniscile alla crema di ricotta.





- 4 Togli la base di biscotti della torta dal frigo, con i biscotti messi da parte crea i bordi del dolce. Versa quindi la farcia di ricotta e fragole e copri con le briciole di biscotti e burro. Metti in frigo 12 ore prima di togliere dallo stampo, libera la sbriciolata alle fragole dalla pellicola e servila tagliata a fette.





COME SI CONSERVA LA SBRICCIOLATA ALLE FRAGOLE

Puoi conservare due o tre giorni la torta in frigo coperta con pellicola.

SBRICCIOLATA ALLE FRAGOLE, UNA VARIANTE GOLOSISSIMA

Puoi sostituire metà della ricotta con mascarpone per una farcia più golosa. Si può anche variare la frutta utilizzata o ancora utilizzare delle gocce di cioccolato