

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo veloce alla stracciatella

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RIPOSO IN FREEZER (4 ORE)



Il **semifreddo veloce alla stracciatella** è il re dei dolci estivi, capace di conquistare grandi e piccini con la sua consistenza vellutata e l'irresistibile croccantezza delle scaglie di cioccolato. Questa preparazione è la soluzione ideale per chi cerca un fine pasto elegante ma estremamente pratico: non richiede l'uso della gelatiera e si basa su pochissimi ingredienti che garantiscono una struttura perfetta.

Per arricchire il tuo buffet di dolci freddi, potresti servirlo insieme a delle [barrette allo yogurt e mango](#) o proporre come alternativa una golosa [millefoglie scomposta](#). Se ami i sapori freschi, non perderti anche la nostra versione della [crema paradiso senza cottura](#)

o lasciati ispirare dalla cremosità di questa [cheesecake al bicchiere](#). Preparare il semifreddo veloce alla stracciatella è semplicissimo: il segreto risiede tutto nel montare correttamente la panna e nell'utilizzare un cioccolato di ottima qualità, trasformando un semplice mix in una nuvola di piacere ghiacciato.

INGREDIENTI PER IL SEMIFREDDO

VELOCE ALLA STRACCIATELLA

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA fredda - 400 ml

LATTE CONDENSATO 200 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CACAO AMARO

PREPARAZIONE DEL SEMIFREDDO VELOCE ALLA STRACCIATELLA

- 1 Sminuzza finemente il cioccolato fondente con un coltello ben affilato su un tagliere, creando scaglie di dimensioni irregolari in modo da avere un effetto stracciatella perfetto. Prendi una ciotola capiente (se puoi, lasciala in freezer 10 minuti prima di iniziare insieme alle fruste) e versa la panna fresca liquida ben fredda. Monta la panna a neve ferma utilizzando le fruste elettriche, facendo attenzione a non lavorarla troppo per evitare che diventi burro.





- 2** Versa il latte condensato in una seconda ciotola capiente, aggiungi l'estratto di vaniglia e mescola velocemente. Incorpora la panna montata al latte condensato poco alla volta, utilizzando una spatola e compiendo movimenti delicati dal basso verso l'alto per intrappolare l'aria e non smontare il composto. Unisci le scaglie di cioccolato fondente alla crema soffice e dai un'ultima mescolata leggera per distribuirle in modo uniforme.



- 3** Rivesti uno stampo da plumcake (da circa 20-22 cm) con della pellicola trasparente, lasciandola debordare dai lati, e rovescia all'interno il composto livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio. Ripiega i lembi di pellicola per coprire il dolce e lascia riposare

il semifreddo in freezer per almeno 4 ore. Sforma il dolce tirandolo delicatamente dalla pellicola, posizionalo su un piatto da portata, decora la superficie con un pizzico di cacao amaro o altri riccioli di cioccolato e taglialo a fette spesse prima di servirlo (è subito pronto da gustare, non serve lasciarlo fuori a scongelare!).



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta base è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il cioccolato utilizzato non contenga tracce e, se decidi di aggiungere una base di biscotto, scegli una tipologia certificata gluten-free.

Versione senza lattosio: sostituisci la panna vaccina e il latte condensato (o lo yogurt) con versioni delattosate o a base vegetale (come cocco o soia).

Versione light: sostituisci parte della panna con dello yogurt greco bianco allo 0% di grassi e utilizza cioccolato fondente extra amaro, riducendo la dose di zuccheri aggiunti.

L'idea vegetariana/vegana: utilizza panna vegetale da montare e uno sciroppo d'acero o d'agave per dolcificare, evitando derivati animali.

L'idea WOW: versa sopra il semifreddo una colata di caramello salato o della salsa ai frutti di bosco tiepida appena prima di servire: il contrasto termico e di sapore sarà indimenticabile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per un montaggio perfetto, metti la ciotola e le fruste in freezer per 15 minuti prima di iniziare. La panna ben fredda incorporerà più aria, rendendo il tuo semifreddo veloce alla stracciatella incredibilmente soffice e privo di grumi di ghiaccio.

Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaino di liquore cremoso o di estratto di vaniglia all'impasto; l'alcol aiuta a mantenere il dolce più morbido anche a temperature molto basse.

L'idea per i bambini: prepara il semifreddo all'interno di piccoli stampini da muffin o tra due biscotti secchi, creando dei mini-sandwich gelato divertenti da mangiare con le mani.

Idea antispreco: hai delle uova di cioccolato o delle tavolette avanzate in dispensa? Tritale grossolanamente al coltello invece di usare le gocce confezionate: otterrai scaglie di dimensioni diverse che renderanno ogni boccone una sorpresa.

CONSERVAZIONE

Il semifreddo veloce alla stracciatella va conservato in freezer all'interno di uno stampo coperto con pellicola trasparente. Si mantiene perfettamente per circa 15 giorni. Ricordati di estrarlo dal congelatore almeno 10-15 minuti prima di tagliarlo e servirlo, così da ripristinare la sua tipica consistenza setosa.