

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Aspic di fragole e moscato: il dessert fresco e veloce

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *TEMPO DI RIPOSO 3/4 ORE IN FRIGORIFERO*

---



Sei alla ricerca di un dessert raffinato ma non vuoi passare ore ai fornelli? L'**aspic di fragole e moscato** è la **ricetta fresca e veloce** che fa per te. Elegante e scenografico, questo **dolce al cucchiaio senza cottura** stupirà i tuoi ospiti con la sua trasparenza cristallina e il profumo intenso della frutta di stagione.

Preparare l'**aspic alle fragole** è davvero semplicissimo, ideale se ami i sapori delicati come quelli di un [tiramisù di fragole](#) o di un soffice [rotolo panna e fragole](#)

. Se invece cerchi altre idee creative per utilizzare questo frutto, potresti lasciarti tentare da un originale [risotto alle fragole](#) o preparare in casa una golosa [confettura di fragole](#) per le tue colazioni estive.

In soli **20 minuti di preparazione**, avrai pronto un fine pasto leggero che non appesantisce. Se hai poco tempo, puoi sempre ripiegare sulle classiche [fragole alla panna](#) o su velocissime [fragole ricoperte di cioccolato](#), ma la consistenza particolare di questa **gelatina di frutta e moscato** darà un tocco da vero chef alla tua tavola.

Scopriamo insieme come scegliere le fragole migliori, proprio come faresti per una [torta panna e fragole](#) d'effetto, e come trasformarle in un **dessert estivo al moscato** indimenticabile!

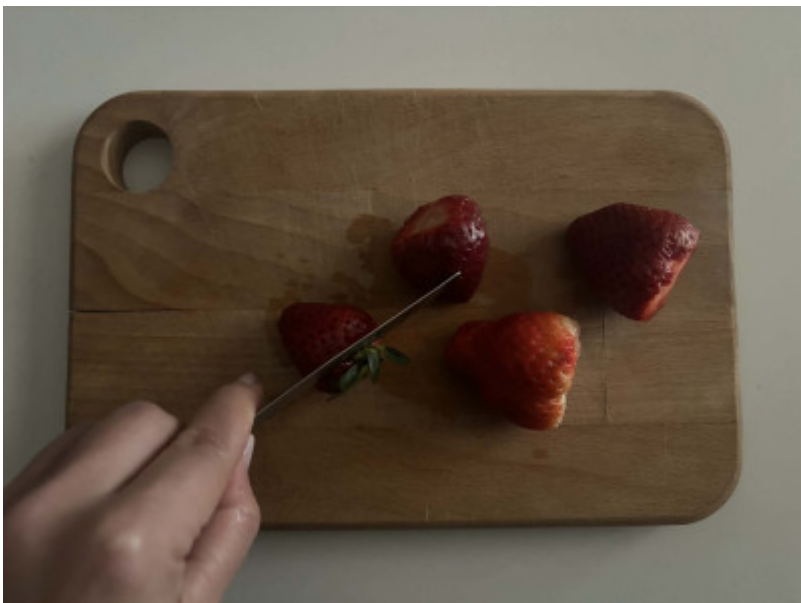
## COSA TI SERVE PER L'ASPIC DI FRAGOLE E MOSCATO: INGREDIENTI E DOSI PER 4 PERSONE

FRAGOLE FRESCHE Mature ma ben sode - 300 gr  
GELATINA IN FOGLI Colla di pesce - 20 gr  
VINO MOSCATO divisi in 50 g per sciogliere la gelatina e 100 g per lo sciroppo - 150 gr  
ACQUA 100 gr  
ZUCCHERO 20 gr  
SUCCO DI LIMONE circa mezzo limone piccolo - 20 gr  
MENTA FRESCA foglioline intere per la decorazione -

## COME FARE L'ASPIC DI FRAGOLE

**1** Per preparare l'**aspic di fragole e moscato**, inizia dalla pulizia della frutta: lava accuratamente le **fragole sotto l'acqua corrente**, elimina il picciolo e tagliale a piccoli **pezzetti uniformi**.

Una volta pronte, distribuisce le fragole in **quattro stampini monoporzione**, cercando di ripartirle equamente per ottenere un risultato estetico omogeneo.

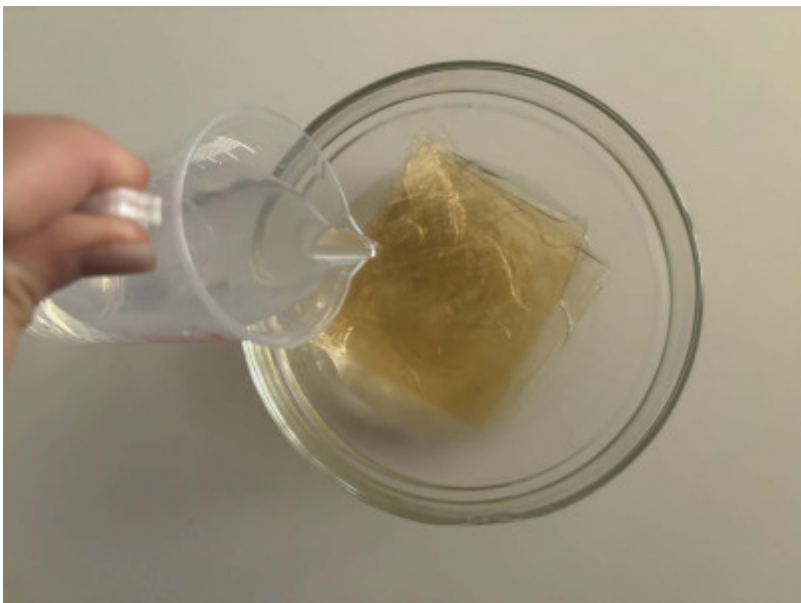


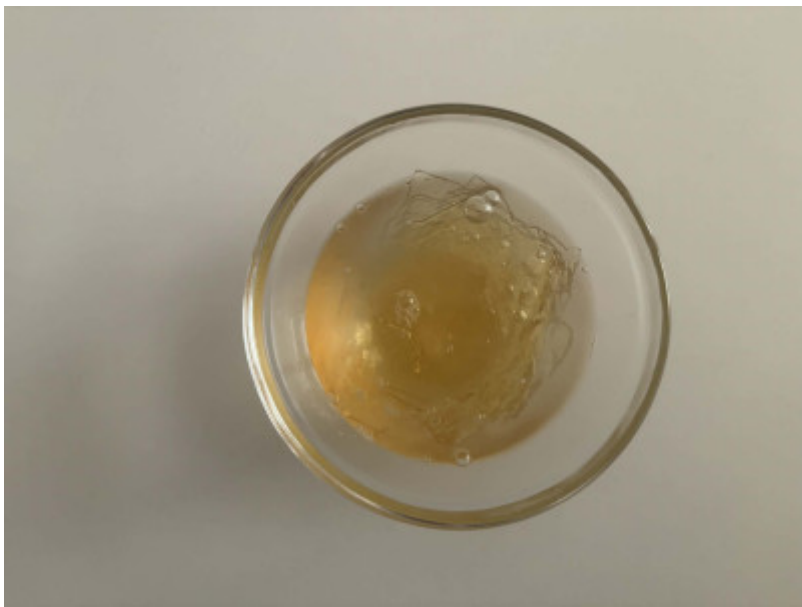


**2** Prendi i **fogli di gelatina** e sistemali in una ciotola; se necessario, tagliali a pezzi per farli stare comodamente. Coprili con **abbondante acqua fredda** e lasciali riposare per circa **10 minuti** finché non risulteranno morbidi.

A questo punto, **strizzali con cura** e versali in un contenitore con **50 g di moscato riscaldato**. Mescola bene con un cucchiaino fino a far **sciogliere completamente la gelatina**, assicurandoti che non rimangano residui.

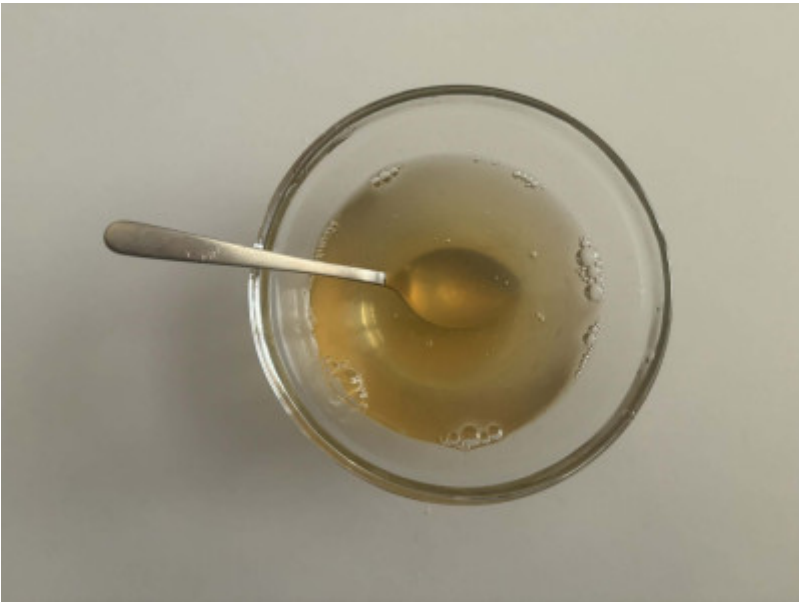


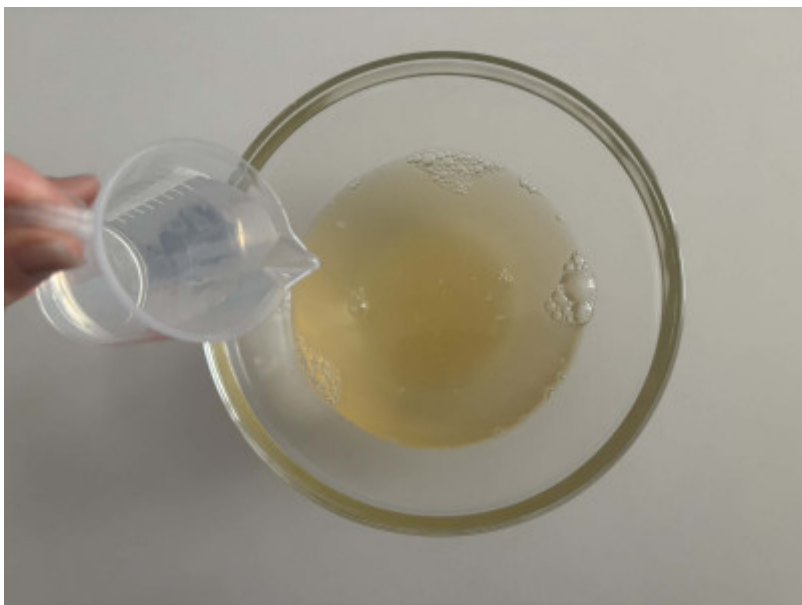




**3** Versa il composto con la gelatina in una ciotola più capiente e aggiungi il moscato rimanente, l'acqua, il succo di limone e lo zucchero.

**Mescola bene il tutto** con cura: questo passaggio è fondamentale per far amalgamare i sapori e assicurarti che lo zucchero sia **completamente sciolto** nel liquido.





4 Suddividi lo **sciropo al moscato** nei quattro stampini dove hai già sistemato le fragole.

Assicurati di coprire completamente la frutta per una resa estetica perfetta.

Poggia gli stampini su un **vassoio stabile** per spostarli facilmente e riponili in **frigorifero** per circa **3-4 ore**. Questo tempo di riposo è fondamentale per permettere all'aspic di **gelificare correttamente**.



**5** Una volta completata la **gelificazione**, estrai i tuoi aspic dal frigorifero. Per sformarli perfettamente senza romperli, usa questo trucco: **taglia delicatamente gli stampini** con un paio di forbici.

In questo modo potrai estrarli senza sforzo e **ribaltarli direttamente sui piatti** da portata. Il tuo **aspic di fragole e moscato** è pronto: decoralo con delle **foglioline di menta fresca**

per un tocco di colore e profumo in più.





## COME SI CONSERVA L'ASPIC DI FRAGOLE

Puoi conservare il tuo **aspic di fragole e moscato** in frigorifero per un massimo di **48 ore**. Il segreto per una tenuta perfetta e un sapore intatto? Utilizza **fragole freschissime** e ben sode: la qualità della materia prima è fondamentale per questo dessert.

Ti ricordo che l'aspic **non può essere congelato**. Il freddo eccessivo del freezer distruggerebbe la struttura della gelatina, rendendo il dolce acquoso e compromettendo irrimediabilmente la sua consistenza una volta scongelato.

## I CONSIGLI DELLO CHEF

Se vuoi personalizzare il tuo dessert, puoi preparare l'aspic utilizzando un **mix di frutti rossi** (come lamponi, mirtilli e more) al posto delle sole fragole: il contrasto di colori renderà il piatto ancora più scenografico.

Per una **versione analcolica** perfetta per i bambini, ti basta sostituire il moscato con la stessa quantità di acqua. Porta l'acqua a bollire con il succo di limone e lo zucchero: in soli due minuti otterrai uno **sciroppo al limone** profumatissimo, ideale per accogliere la frutta fresca.