

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barchette di cioccolato con salsa di fragole e panna

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA DI PASQUA pezzetti -

PANNA FRESCA

ZUCCHERO

FRAGOLE

LIMONE 1/2 -

Barchette di cioccolato con salsa di fragole e panna, ovvero un modo molto semplice e furbo di riutilizzare le uova di cioccolato di Pasqua di cui spesso ci ritroviamo sommersi dopo il periodo pasquale e non sappiamo mai che farci.

Questi dolcetti molto carini ed eleganti sono perfetti da servire insieme al caffè al termine di una cena, sono semplicissimi da realizzare è sufficiente preparare una marmellata velocissima di fragole, o meglio una salsa di fragole e montare un po' di panna ed il gioco è fatto!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare delle barchette di cioccolato con salsa di fragole e panna dovrete come prima cosa dedicarvi agli avanzi dell'uovo di Pasqua.

Per preparare le barchette di cioccolato potete procedere in due modi, uno più sbrigativo e meno preciso, il secondo molto più preciso ed esteticamente più carino. Nel primo caso potete semplicemente spezzettare l'uovo di cioccolato in pezzi abbastanza regolari che saranno naturalmente concavi data la curvatura dell'uovo.

Il secondo metodo è quello che prevede l'utilizzo di un coppapasta ben caldo sul quale poggerete l'uovo realizzando dei dischetti ovviamente concavi ma tutti regolari nelle dimensioni e con i bordi regolari.

2 rLavate le fragole, tagliatele e mettetele in un pentolino con lo zucchero e il succo di mezzo limone.

Cuocete mescolando spesso, e quando si saranno addensate un po', frullate grossolanamente e fate raffreddare.

Mettete la salsa sopra i pezzetti di cioccolato e decorate con la panna montata e una fragolina.

3 Preparate le fragole: lavatele, rimuovete il picciolo e tagliatele in pezzi piuttosto regolari. Trasferitele in un pentolino insieme a qualche cucchiaino di zucchero, regolate la quantità di zucchero in base ai vostri gusti e bilanciandolo con la naturale dolcezza delle fragole.

Aggiungete anche del succo di limone, anche questo bilanciando bene il sapore e la dolcezza delle fragole.

Accendete il fuoco e fate cuocere le fragole fino a ridurle in salsa, ci vorranno circa una

decina di minuti.

Una volta cotte, per rendere il tutto più carino, passate la salsa con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una salsa omogenea.

4 Non vi resta che montare la panna con poco zucchero a velo. Per questa operazione vi consigliamo di utilizzare delle fruste elettriche e per far sì che l'operazione risulti più facile, ricordate di far freddare molto bene la panna e tutti gli utensili che verranno in contatto con la panna stessa, ovvero le fruste e la ciotola.

5 Ultimo passaggio: il montaggio delle barchette. Disponete le barchette di cioccolato su di un vassoio e farcitele in prima battuta con della salsa di fragole e poi con un ciuffetto di panna montata.

Decorate, se vi piace con un pezzettino di fragola fresca.