

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole alla panna

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



Le **fragole alla panna** sono un [dessert](#) classico e intramontabile, perfetto per la stagione primaverile ed estiva. **Semplice da realizzare e dal gusto irresistibile**, questo dolce è **l'ideale per concludere un pasto in bellezza** o per una pausa golosa.

Le **fragole alla panna** sono un connubio di sapori intramontabile che evoca l'estate, la freschezza e il gusto di un dessert semplice ma irresistibile. Quando non hai voglia di chiuderti in cucina alle prese con le solite ricette complicate, **apri la nostra ricetta facile e veloce**, potrai **preparare le fragole alla panna in pochi minuti** e

deliziare i tuoi ospiti con un **dessert perfetto per ogni occasione.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Tiramisù alle fragole](#)

[Rotolo panna e fragole](#)

[Sbriciolata alle fragole](#)

[Crostata fragole e mascarpone](#)

[Strudel di fragole](#)

COSA SERVE PER LA PREPARAZIONE DELLE FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO 125 gr

LIMONCELLO oppure altro liquore - 1

bicchierino

LIMONE 1

COSA SERVE PER LA PREPARAZIONE DELLA PANNA

PANNA FRESCA 125 gr

ZUCCHERO 15 gr

COME SI PREPARANO LE FRAGOLE ALLA PANNA

- 1** Pulisci, lava e taglia le fragole, infine raccoglile in una ciotola. Condiscile con il succo di limone, lo zucchero e il liquore; riponi le fragole in frigorifero a marinare per un'ora.





- 2 Poco prima di riprendere le fragole dal frigorifero, monta la panna alla quale avrai aggiunto un circa 15 g. di zucchero.

Sistema le fragole condite in 4 coppette e decorale con la panna appena montata. Servi subito.





5 VARIANTI GOLOSE DELLE FRAGOLE ALLA PANNA

Fragole alla panna e mascarpone: aggiungi 125 g di mascarpone alla panna fresca liquida durante la fase di montaggio. Decora con scaglie di cioccolato fondente.

Fragole alla panna e menta: aggiungi un trito di foglie di menta fresca alla panna montata. Servi con una fogliolina di menta fresca come guarnizione.

Fragole alla panna e limone: aggiungi un cucchiaino di limoncello alle fragole durante la fase di macerazione. Decora con scorzette di limone grattugiate.

Fragole con panna e crumble: prepara un crumble sbriciolando 50 g di biscotti secchi con 50 g di burro freddo e 25 g di zucchero semolato. Distribuisci il crumble sul fondo delle coppette prima di aggiungere le fragole con la panna.

Fragole con la panna e gelato: aggiungi una pallina di gelato gusto vaniglia o fior di latte alle fragole con panna. Decora con frutta secca tritata, come noci o pistacchi.