

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragole ricoperte di cioccolato: la ricetta facile

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

+ *IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DEL CIOCCOLATO (20 MINUTI)*



Le **fragole ricoperte di cioccolato** sono il dessert elegante e intramontabile per eccellenza, capace di trasformare un semplice frutto in un piccolo capolavoro di pasticceria direttamente nella tua cucina.

Se sul nostro portale hai già imparato ad amare le [fragole con aceto balsamico](#) o la nostra rinfrescante [macedonia di fragole](#), oggi ti proponiamo una versione ancora più golosa e irresistibile.

Questa è la **ricetta facile** perfetta per te se cerchi un **dolce con le fragole senza cottura**: ti bastano solo **3 ingredienti** e meno di **10 minuti** di preparazione per ottenere un risultato professionale a casa tua.

Oltre ai passaggi base, scoprirai i trucchi fondamentali su **come decorarle** con il cioccolato bianco per creare contrasti scenografici, ideali per un'occasione speciale o un regalo fatto a mano da te.

Se invece preferisci i dolci al cucchiaio, ti consigliamo di non perdere la nostra [panna cotta alle fragole](#) o la delicata [crema di fragole e ricotta](#).

SOLO 3 INGREDIENTI PER FRAGOLE AL CIOCCOLATO PERFETTE

FRAGOLE FRESCHE 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 100 gr

CIOCCOLATO BIANCO 50 gr

COME FARE LE FRAGOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO: I TRUCCHI PER

1 Inizia la preparazione lavando accuratamente i frutti sotto acqua corrente. **Asciugale e tamponale perfettamente** con carta assorbente. questo passaggio è il tuo vero segreto per far sì che il cioccolato aderisca bene alla superficie della fragola senza scivolare via.

Mentre le fragole riposano, trita il cioccolato fondente e fallo **sciogliere a bagnomaria** a fuoco lento. Mescola con cura finché non otterrai un composto liscio, lucido e completamente privo di grumi.

Impugna ogni frutto dal picciolo verde e **immergi le tue fragole nel cioccolato fondente fuso**, coprendole per circa due terzi della loro lunghezza. Lascia colare l'eccesso di glassa e

adagiale man mano su un foglio di **carta forno**.

Lascia riposare le fragole inizialmente a temperatura ambiente, poi trasferisci il vassoio nel **tuo frigorifero per circa 10-20 minuti**. Questo passaggio è fondamentale per ottenere una copertura croccante che non si scioglie al tatto.





2 Per il tocco finale, fai **sciogliere il cioccolato bianco** a bagnomaria (o nel microonde a bassa potenza). Una volta fuso, lascialo intiepidire un istante affinché raggiunga la consistenza ideale per essere colato senza scivolare troppo velocemente.

Con l'aiuto di una forchetta, preleva poco cioccolato e crea le tue **decorazioni scenografiche** muovendo la mano avanti e indietro sopra i frutti: otterrai così delle eleganti striature a contrasto. Questo passaggio è il trucco fondamentale su **come decorare le fragole** in modo professionale e rapido.

Fai **raffreddare nuovamente** il tutto in frigorifero per altri 5-10 minuti, il tempo necessario affinché anche il tuo decoro bianco diventi solido e croccante.

Ora puoi finalmente **servire le tue fragole ricoperte di cioccolato**: disponile su un piatto da portata o all'interno di pirottini di carta per un effetto "regalo" ancora più curato. Ricorda di conservarle in un luogo fresco fino al momento del consumo.



COME CONSERVARE LE TUE FRAGOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO: I

Le **fragole al cioccolato** danno il meglio di sé se consumate entro poche ore, ma se hai la necessità di prepararle in anticipo, puoi **conservarle in frigorifero** per un massimo di 24 ore.

CONSIGLI PER FARLE DURARE

Il mio consiglio è di riporle in un contenitore ermetico ben pulito, avendo cura di foderare il fondo con un foglio di **carta assorbente**: questo semplice trucco ti aiuterà a gestire l'umidità che il frutto rilascia naturalmente, evitando che il cioccolato si inumidisca troppo.

Ti sconsiglio vivamente di **congelare le fragole ricoperte**: una volta tolte dal freezer, la consistenza della fragola diventerebbe molle e acquosa, rovinando completamente il contrasto croccante con il cioccolato.

Se noti delle piccole goccioline sulla superficie (il cosiddetto effetto "sweating"), non preoccuparti: è solo lo zucchero che attira l'umidità esterna. Ti basterà **tamponarle delicatamente** prima di servirle per farle tornare perfette come appena fatte.

PERSONALIZZA LA TUA RICETTA: VARIANTI E SOSTITUZIONI GOLOSE

Puoi rendere ancora più speciale la tua creazione sperimentando diverse **varianti del cioccolato** o aggiungendo una nota croccante in superficie prima che la copertura si solidifichi.

Se preferisci un gusto meno intenso rispetto al fondente, puoi utilizzare il **cioccolato al latte** o aumentare la dose di cioccolato bianco per l'intera copertura. Per un tocco gourmet e moderno, prova a spolverare un pizzico di **sale integrale** sopra il cioccolato ancora fuso: il contrasto esalterà la dolcezza della fragola.

Per una variante ricca di consistenze, dopo averle immerse nel cioccolato, passa le tue fragole in una ciotolina con **granella di nocciole**, pistacchi tritati o **cocco rapè**. Se cerchi un'alternativa per esigenze alimentari specifiche, ti basterà scegliere un cioccolato fondente certificato per ottenere un **dolce senza lattosio** o vegano in pochi istanti.