

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse di fragole veloce: 3 ingredienti e 10 minuti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Hai voglia di un dolce fresco ma hai pochissimo tempo a disposizione? La **mousse di fragole veloce senza uova** è la soluzione perfetta se cerchi un **dessert fresco alle fragole in bicchiere** da preparare all'ultimo minuto. Con questa **mousse 3 ingredienti**, riuscirai a portare in tavola una consistenza spumosa e vellutata in soli **10 minuti**, ideale se ami i sapori primaverili ma non vuoi accendere i fornelli.

A differenza della classica [panna cotta alla fragola](#), questa ricetta è una **mousse di fragole senza colla di pesce**

, perfetta da gustare subito dopo la preparazione. Se invece preferisci qualcosa di più rustico, puoi dare un'occhiata alla nostra [crostata fragole e mascarpone](#) o al golosissimo [rotolo panna e fragole](#).

Preparare questa spuma è semplicissimo, ma se vuoi variare il tuo menu di fine pasto potresti provare anche la [crema di fragole e ricotta](#) oppure un intramontabile [tiramisù di fragole](#). Per chi invece preferisce la semplicità assoluta della frutta fresca, restano imbattibili la [macedonia di fragole](#) o le particolari [fragole con aceto balsamico](#).

Sei pronto a scoprire come ottenere un risultato da pasticceria con il minimo sforzo? Segui i miei consigli per una **mousse leggera e spumosa** che conquisterà tutti al primo cucchiaino!

COSA TI SERVE: SOLO 3 INGREDIENTI

PER LA MOUSSE DI FRAGOLE VELOCE

FRAGOLE FRESCHE 150 gr

PANNA DA MONTARE 200 gr

ZUCCHERO 50 gr

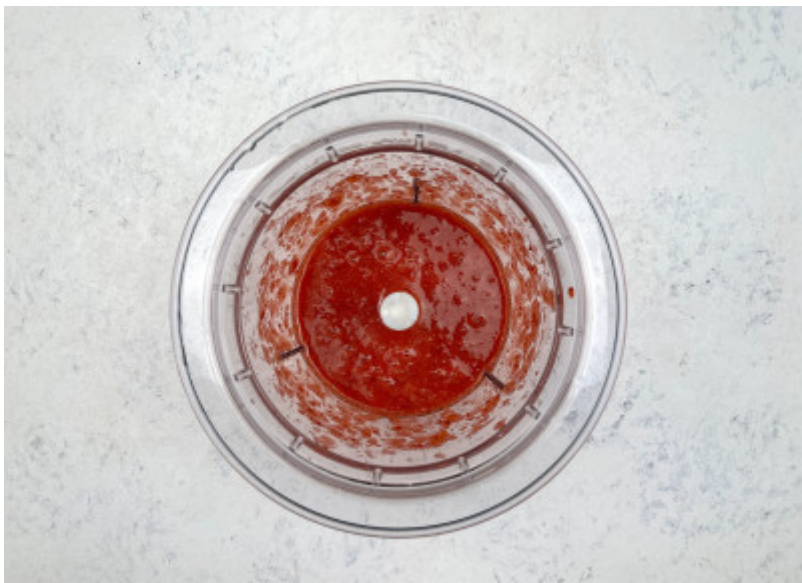
MOUSSE DI FRAGOLE IN 10 MINUTI: IL PROCEDIMENTO FACILE PER

1 Inizia lavando accuratamente le **fragole** sotto acqua corrente. Elimina il picciolo e tagliale a metà, poi trasferiscile in un **mixer** o in un frullatore a immersione.

Frulla alla massima potenza fino a ottenere una **purea liscia e omogenea**, senza residui di pezzi. Una volta pronta, tieni la polpa da parte: sarà il cuore colorato della tua mousse.

UNA SPUMA PERFETTA





2 Versa la **panna** ben fredda in una ciotola e, utilizzando un **frullino elettrico**, montala finché non otterrai un **composto stabile e spumoso**.

Aggiungi ora la purea di fragole alla panna. **Mescola delicatamente dal basso verso l'alto** con una spatola: questo movimento è fondamentale per **non smontare la panna** e garantire la massima sofficià alla tua mousse.





3 Trasferisci il composto in una **sac-à-poche** e riempi i tuoi **bicchierini da dessert** in modo

uniforme. Se non ne hai una a disposizione, puoi tranquillamente utilizzare un cucchiaino.

Per il tocco finale, taglia delle **fragole fresche a ventaglio** e posizionale con cura sulla superficie. La tua **mousse di fragole veloce** è pronta per essere servita o riposta in frigorifero fino al momento del brindisi!



CONSERVAZIONE: QUANTO DURA LA MOUSSE DI FRAGOLE IN
FRIGORIFERO?

Se hai preparato il dolce in anticipo, puoi conservare la tua **mousse di fragole in frigorifero per un massimo di 24-36 ore**. Trattandosi di un dessert a base di panna montata e frutta fresca, il freddo aiuterà a mantenere la struttura, ma ti consiglio di consumarla entro questo tempo per godere di tutta la sua fragranza.

Per una conservazione ottimale, copri i bicchierini con della **pellicola trasparente** o utilizza dei contenitori a chiusura ermetica: in questo modo eviterai che la mousse assorba gli odori degli altri alimenti presenti nel frigo e manterrai intatto il suo profumo delicato.

Si può congelare la mousse di fragole? In questo caso, te lo sconsiglio. Una volta scongelata, la panna perderebbe la sua caratteristica sofficità e la purea di frutta tenderebbe a separarsi, rovinando quella **consistenza spumosa** che rende questo dolce così speciale.

IL CONSIGLIO DELLO CHEF PER UN EFFETTO WOW

Per rendere la tua mousse ancora più brillante e profumata, aggiungi **poche gocce di succo di limone** alle fragole prima di frullarle: l'acidità esalterà il colore naturale del frutto ed eviterà l'ossidazione. Se desideri un contrasto di consistenze sorprendente, puoi inserire sul fondo del bicchierino della **granella di pistacchi** o dei **biscotti secchi sbriciolati**: creerai una base croccante che bilancerà perfettamente la morbidezza della panna montata.