

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle fragole con biscotti

di: *Emanuela68*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 10 MINUTI DI RIPOSO



Quando giunge la primavera e le fragole sono finalmente nel pieno della loro bontà, il **semifreddo alle fragole con biscotti** è un dolce goloso, fresco e facile che bisogna assolutamente provare. Si tratta anche di un dolce furbo che si può preparare con un po' di anticipo avendo così la possibilità di dedicarsi ad altro. Provate questa ricetta perché vi assicuriamo avrà un gran successo con i vostri ospiti e piacerà di certo a grandi e piccoli. Se vi dovessero avanzare delle fragole provate anche la ricetta dei [cuori sfogliati](#): semplici e d'effetto!

INGREDIENTI

FRAGOLE 200 gr

PANNA FRESCA 500 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

BISCOTTI SECCHI 50 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del semifreddo alle fragole con biscotti, per prima cosa disponete tutti gli ingredienti su un tavolo in modo da averli tutti a disposizione quando serviranno durante la preparazione.



2 Sbriciolate finemente i biscotti secchi nel mixer.



3 Incidete il baccello in senso longitudinale e togliete con un coltello i semi interni, uniteli ai biscotti sbriciolati.



4 Nella planetaria montare ben soda la panna con lo zucchero a velo.



- 5 Suddividete la panna in parti uguali in due ciotole precedentemente raffreddate in frigorifero.

Incorporate in una delle due parti di panna i biscotti sbriciolati.



- 6 Rivestite di pellicola per alimenti uno stampo da plum cake e ricopritelo con metà del composto di panna e biscotti.



7 Ponete in freezer a rassodare per 10 minuti.

Mondate e lavate le fragole e frullatele nel frullatore, tenendone da parte un paio per la decorazione.

Passate la purea di fragole con un colino per eliminare i semini.



8 Incorporate la purea di fragole alla panna rimasta.



- 9 Formate con il composto così ottenuto un secondo strato all'interno dello stampo da plum cake.



- 10 Completate con un ultimo strato di panna e biscotti, livellando bene la superficie.



11 Rimettete in freezer per almeno 3 ore.

Sformate il semifreddo sopra un piatto da portata eliminando la pellicola, decorate con le fragole tenute da parte ed un poco di purea di fragola.





CONSIGLIO