

Antipasto di fragole, stracciatella e menta



Antipasto di fragole
stracciatella e menta...

Oggi vi stupirò con effetti nemmeno troppo speciali, se non per la materia prima, che ovviamente deve essere di qualità!

Avete presente le fragole? Ovviamente sì, bene immaginatele di gustarle invece che nel dessert in antipasto!!

Sono matta? Sì in effetti un pochino... e la cosa che dovrebbe farmi riflettere è che cominciate a non essere gli unici a dirmelo! XD

Ma basta con gli sproloqui, vi racconto questo esperimento suggeritomi da mio fratello, che in viaggio di lavoro in Puglia, una sera mi chiama e mi dice testualmente: "devi assaggiare questa cosa: stracciatella di mozzarella e fragole, semplicemente messe insieme e mangiate". Bene e secondo voi non sperimentavo? Ovviamente l'ho un po' rivisitato e ne ho creato un antipasto rapido, ma sorprendentemente buono!

Vi racconto in 2 minuti la ricetta:

Ingredienti:

- 250gr di stracciatella di vacca
- 200gr di fragole
- qualche fogliolina di menta
- olio Evo
- 3-4 fettine di pancarrè

Procedimento:

La prima cosa che faccio, per preparare il mio Antipasto di fragole stracciatella e menta, è lavare bene le foglioline di menta e le fragole, queste le taglio a fettine di circa 2-3 mm. Passo al pancarrè, elimino la parte della crosta più scura e le taglio a striscioline. Metto a scaldare sul fornello una piastra e quando sarà ben calda abbrustolisco il pane, appena le mie striscioline saranno belle croccanti e leggermente colorate le levo dal fuoco.

Bene la preparazione è pronta rimane solo da impiattare! Adagio allora un po' di stracciatella sulle fettine di fragola, una fogliolina di menta, un filo d'olio et voilà il piatto è pronto!

Ah, dimenticavo, se non doveste trovare la stracciatella potrete anche usare il ripieno della burrata.

Buon Appetito! ☐



Finger fragola



Cena con amici, che dolcino mi invento? Vorrei fare una cosa sfiziosa e anche poco impegnativa, ho un milioni di altre cose da preparare...

Mi servirebbe una cosa scenografica, ma veloce e soprattutto buona.

Ci sono! Biscottino al cocco con sopra un ciuffo di panna e sopra ancora una fettina di fragola che stemperi la dolcezza e mi pulisca la bocca!

Yeah, mi metto all'opera...

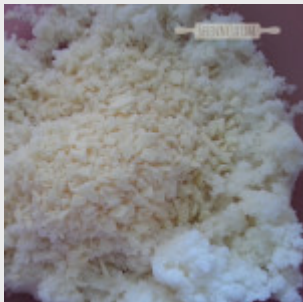
Ingredienti:

- Fragole
- Panna da montare

Per i biscotti:

- 180 gr di farina di cocco
- 120 gr di zucchero a velo
- 50 gr di granella di cioccolato bianco
- 2 albumi

Procedimento:



Parto dai biscottini al cocco, sono facilissimi ci vogliono 5 minuti per prepararli. Inserisco in una ciotola tutti gli ingredienti e amalgamo bene il tutto.

Con uno stampo, io ho usato uno per cake pops, ma andrebbe bene anche fare mezze palline con le mani, faccio delle mezzesfere che ripongo in teglia su un foglio di carta da forno.



In forno per 5 minuti a 210° a forno ventilato, li tolgo e li lascio riposare e raffreddare, diventeranno leggermente croccanti esternamente.

Passo a montare la panna e ad affettare le fragole, che ripongo tutto in frigo e appena prima di servire compongo il dolcetto.

Io ho fermato il tutto con uno stuzzicadenti anche perchè la mia cena era a tema stuzzichino.

Buonissimi e molto molto golosi! ☐



Cheesecake allo yogurt e frutti rossi



Primo esperimento Cheesecake, non l'avevo mai fatta e devo dire niente male! Ovviamente versione mia, più light, al formaggio spalmabile ho aggiunto un vasetto di yogurt bianco e sono stata bassa con le dosi di zucchero, questo perchè a me non piacciono i dolci troppo dolci e poi così

risparmio magari anche qualche caloria che male non fa.

□

questa la ricetta...

Ingredienti:

per la base

- 240 gr biscotti
- 100 gr burro 100 g

per la crema

- 400 g Philadelphia
- 1 vasetto di yogurt bianco dolce
- 10 gr Gelatina in fogli
- 150 g Fragole
- 50 g lamponi
- 60 gr Zucchero a velo
- 1 Limoni scorza
- Fragole, lamponi e more per decorare

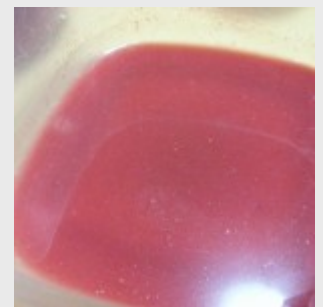
Precedimento



Per prima cosa frullo i biscotti fino ad ottenere una polvere grossolana. Scaldo il burro, lo aggiungo ai biscotti e amalgamo bene. Il composto ottenuto lo inserisco in una teglia con l'anello apribile, che avevo precedentemente rivestito con la carta forno, o una in silicone, schiaccio bene il composto sul fondo fino ad avere una base compatta e metto la teglia in frigo per almeno 1 ora.

Passo ora alla crema, prima di tutto va fatta ammolare la colla di pesce, metto quindi in una ciotola i fogli con un po' di acqua fredda.

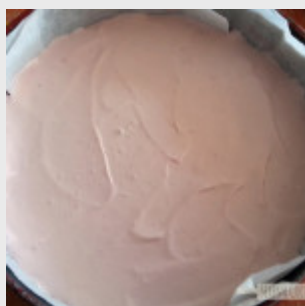
Passo ora alle fragole ed ai lamponi che lavo, mondo per bene e frullo in modo da ottenere una salsa che poi filtro con un colino per eliminarne i semini.





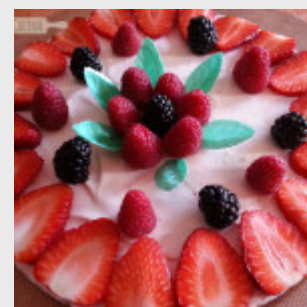
Prelevo qualche cucchiaino della salsa ottenuta e la passo in un pentolino dove aggiungo la colla di pesce ammorbidita e faccio scaldare per qualche minuto fino a che il tutto non si scioglia bene, lascio a raffreddare.

Il resto della salsa filtrata la sposto in una ciotola dove aggiungo anche lo zucchero a velo, il philadelphia e lo yogurt, amalgamo bene fino ad ottenere una crema omogenea leggermente rosa. Per ultimo aggiungo anche lo sciroppo di colla di pesce ed incorporo bene.



Prelevo la base di biscotto dal frigo e sopra ci spalmo in modo uniforme la crema e rimetto in frigo per almeno 3 – 4 ore.

Quando la crema si sarà solidificata passo alla decorazione che faccio con i frutti che ho utilizzato per la crema, quindi fragole e lamponi e aggiungo anche qualche mora e qualche foglia di ostia per dare un tocco di colore.



Buonissima e molto facile da realizzare!!!



PS. ho fatto anche una versione sugarfree per il maritino, ho semplicemente sostituito lo zucchero col dolcificante, che però siccome ha un potere dolcificante molto alto rispetto al primo ne basta veramente poco, io per sostituire i 60g di zucchero

a velo ne ho messo circa 10 gr. Ho poi usato yogurt e biscotti senza zucchero, ma comunque dolci e buoni e che per fortuna ormai si trovano tranquillamente al supermercato. Il gioco è fatto!

