

Semifreddo di fragole senza uova



Ingredienti

- Una confezione di biscotti savoiardi
- 250 cl di panna fresca
- 250 gr di ricotta
- 250 gr di mascarpone
- Un tubetto di latte condensato
- 600 gr di fragole
- Un bicchiere scarso di vino rosso
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 fogli di gelatina

Un dolce facile da realizzare e veloce da preparare.

Pulire e lavare le fragole, asciugarle, metterne da parte una manciata, quelle rimaste tagliatele in quattro.

Mettere i fogli di gelatina in una terrina ricoperti di acqua fredda.

Mettete due cucchiaini abbondanti di zucchero e le fragole tagliate in una pentola bassa e larga, fatele caramellare e cuocetele per una quindicina di minuti.

In una terrina montate la panna a crema, deve rimanere quasi montata.

Unite la ricotta (io uso Vallelata perché è fine e asciutta) con il mascarpone e il latte condensato, con le fruste amalgamate bene e montate per cinque minuti. Aggiungete la panna amalgamandola delicatamente dal basso verso l'alto e mettetela in frigo.

Preparate la bagna, nel bicchiere del frullatore mettete le fragole rimaste, un cucchiaino di zucchero e il mezzo bicchiere di vino, frullate e aggiungete altro vino se serve.

Completate il dolce, nella teglia fate uno strato di savoiardi immersi prima nella bagna di fragole e

vino, uno strato di crema, uno di savoiardi e crema.

Strizzate la gelatina, fatela sciogliere con due cucchiaini di liquido delle fragole cotte, aggiungetela alle restanti fragole girando velocemente per amalgamarla bene; rovesciate il tutto sul dolce e mettete in frigo a farla rapprendere. Si può gustare dopo circa tre ore.