

CREMA DI FRAGOLE ALLA PANNA

Per i primi raggi di sole...

Ingredienti:

400 g fragole
5 cucchiaini di panna montata
1 vaniglia in stecca
5 cucchiaini di zucchero

Preparazione:

Lavare e pulire 400 gr di fragole. Tagliarle a pezzetti e disporle in una terrina, quindi schiacciarle con una forchetta, in modo da ottenere una purea grossolana. Mettere 5 cucchiaini di zucchero in un piattino, incidere lateralmente un baccello di vaniglia e strofinarlo con lo zucchero, facendo in modo che vi si mescolino più semi possibile. Scartare il baccello. Unire lo zucchero con i semi di vaniglia alle fragole schiacciate e mescolare bene, quindi incorporare il composto a 5 cucchiaini generose di panna montata. Disporre in 4 coppe e lasciare 30 minuti in frigorifero prima di servire. A piacere potete accompagnare la crema con biscotti secchi con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>