

Raccolta di ricette con le fragole

Dal blog: Le "M" Cronache



Indice

Indice	2
Introduzione	3
Torte e dolcetti al forno	4
Cheesecake alle fragole	4
Torta fragole e cioccolato bianco	6
Dolcetti di ricotta e fragole.....	7
Torte fredde	8
Torta fredda ricotta e fragole	8
Dessert al cucchiaio	10
Biancomangiare alle fragole	10
Tiramisù alle fragole	11
Frullato di primavera	13
Marmellate	14
Marmellata di fragole	14
Conclusioni	16

Introduzione

Sono golosa e mi piace cucinare.

Trovo che sia una pratica rilassante: quando sono ai fornelli stacco il cervello dalla routine e dalle preoccupazioni, mi concentro su ciò che sto preparando e svuoto la testa da tutto il resto.

Questo è bello, bellissimo... peccato però che la mia linea ne risenti parecchio, ma questa è un'altra faccenda.

Nel periodo primaverile mi piace preparare dolci con le fragole, che i miei bambini adorano.

Che si tratti di classiche torte con pezzi di fragola, creme e frullati, adoriamo tutti quanti le fragole e difficilmente ci stancano.

Ho raccolto quindi le ricette che ho, già da svariato tempo, pubblicato sul blog tutte insieme, sperando di fare cosa gradita e soprattutto utile alle mamme, come me, che vanno sempre di fretta e non hanno tempo di stare su internet a gironzolare tra miriadi di siti per ricette.

Con questo ricettario piccolo e maneggevole avrete queste quattro idee sempre a portata di mano.

Vi assicuro che queste che vi propongo sono ricette super collaudate e riuscitissime.

Le ho divise per "categorie": torte e dolcetti cotti al forno, torte fredde (ovvero che non hanno bisogno di cottura), dolci al cucchiaio, uno spunto per una merenda pomeridiana nutriente e veloce e anche la ricetta della mia marmellata di fragole super veloce!

Provare per credere.

Buon proseguimento, quindi!

Torte e dolcetti al forno

Cheesecake alle fragole

[dal blog: www.lemcronache.it/cheesecake-alle-fragole-e-una-piccola-fragolina]



Ingredienti

Per la base

250 g di biscotti secchi (ho usato gli oro saiwa)

100 g di burro

Per il ripieno

500 g di ricotta

3 uova

20 cl di panna fresca per dolci

100 g di zucchero

50 g di farina

Per il topping

un cestino di fragole mature

2 cucchiaini di zucchero

2 fogli di gelatina

Procedimento

Far fondere il burro e lasciarlo raffreddare.

Tritare i biscotti e il cioccolato per la base.

Aggiungere il burro fuso freddo ed amalgamarlo al composto di biscotti.

Prendere uno stampo a cerniera apribile da 26 cm di diametro, foderare il fondo con la carta da forno, incastrare il bordo dello stampo, imburrrare ed infarinare i bordi. (Ovviamente io ho dimenticato il passaggio della carta da forno, quindi inevitabilmente mi si è un po' attaccata.... ma poco importa!)

Disporre il composto di biscotti sul fondo e schiacciarli con un cucchiaio livellando bene in modo da uniformarne la superficie.

In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero, le uova (una alla volta), la panna non montata e la farina.

Versare il ripieno sulla base di biscotti e livellatelo

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Preparazione del topping

Dopo aver sfornato la cheesecake, aspettiamo che si freddi.

Nel frattempo, in un pentolino, riporre le fragole pulite e a pezzi con i due cucchiai di zucchero e lasciare andare a fuoco dolce per un po', fino a che la loro acqua non evapora un pochino. Nel frattempo, lasciare in acqua fredda i fogli di gelatina. Frullare le fragole ancora calde e nel composto, immergere i fogli di gelatina ben strizzati e farli sciogliere. Versare il composto ancora tiepido sulla torta (senza averla tolta dalla tortiera a cerniera) e riporre tutto in frigo per qualche ora in modo che si solidifichi un po' (direi che l'ideale è una notte intera, ma forse 3 o 4 ore sono sufficienti).

Torta fragole e cioccolato bianco

[dal blog: www.lemcronache.it/torta-fragole-e-cioccolato-bianco]



Ingredienti:

250g di farina di grano tenero

230g di zucchero

250g di ricotta

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

100g di cioccolato bianco a pezzetti

fragole grandi a pezzi a piacere

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero e poi aggiungere la ricotta e continuare a montare. Unire poi la farina con il lievito e il pizzico di sale. Versare il composto in una teglia ben imburrata e cospargere la superficie dei pezzetti di fragole ben pulite ed asciugate e di tocchetti di cioccolato bianco. Infornare in forno già caldo a 180° per 30 minuti.

Dolcetti di ricotta e fragole

[dal blog: www.lemcronache.it/benvenuta-primavera-bon-bon-di-ricotta-e-fragole-e-nuova-collaborazione]



Ingredienti per 12 bon bon

70 g farina 00
80g ricotta
30g zucchero
un goccio di latte
10 ml di olio di semi
1 uovo
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di lievito per dolci
5 fragole grosse

Procedimento:

Accendere il forno a 180°.

Lavare e tagliuzzare le fragole.

In una ciotola amalgamare l'uovo con la ricotta, l'olio e il goccio di latte.

A parte mescolare gli ingredienti secchi (farina, zucchero, lievito, sale) e unire al composto con l'uovo. Non mescolare troppo.

Versare un cucchiaino scarso di composto negli stampini (sceglierli piccoli se si vuole preparare dei dolcetti mignon!).

In ciascuno stampino aggiungere qualche pezzetto di fragola.

Infornare per 15 minuti.

Torte fredde

Torta fredda ricotta e fragole

[dal blog: www.lemcronache.it/torta-fredda-ricotta-cocco-e-fragole]



Ingredienti per uno stampo a cerniera di 24cm

120g di biscotti secchi sbriciolati

100g di burro fuso

500g di ricotta

250g di mascarpone

100g zucchero a velo

1 fialetta di estratto di vaniglia

1 goccio di latte

6g di gelatina in fogli

80g di farina di cocco

Fragole a piacere

Topping alla ciliegia (facoltativo), oppure uno sciroppo di fragole fatto in casa al momento

Procedimento

Mescolare i biscotti tritati col burro fuso e formare uno strato compatto sul fondo dello stampo a cerniera foderato di carta forno, quindi riporre in frigo.

Mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina, intanto in una ciotola capiente, mescolare ricotta,

mascarpone, vaniglia, farina di cocco, zucchero.

Una volta ottenuta una crema abbastanza omogenea, scaldare il goccio di latte e scioglierci dentro la gelatina ben strizzata, quindi unire il latte al composto e mescolare.

Versarlo sul fondo di biscotti, coprire con la pellicola ermetica e tenere in frigo per almeno 2 ore. Quando la crema si è compattata, guarnire con le fragole ed il topping e servire sempre fredda.

Per lo sciroppo di fragole:

Se vi va di preparare lo sciroppo di fragole, allora prendete una decina di fragole, pulitele e sminuzzatele bene, fate andare con un cucchiaino di zucchero in un pentolino a fuoco lento, fino a quando non si scioglie bene lo zucchero ed esce fuori un bel succhetto dolce.

Fate raffreddare bene lo sciroppo e versatelo poi sulla torta.

Dessert al cucchiaio

Biancomangiare alle fragole

[dal blog: www.lemcronache.it/biancomangiare-e-ricordi]



Ingredienti

500ml di latte intero

3 cucchiaini di amido di mais

5 cucchiaini di zucchero

1 fialetta di essenza di vaniglia

qualche fragola per guarnire ma va bene anche altra frutta, o un cucchiaino di nutella!

Procedimento:

In un pentolino, sciogliere nel latte l'amido di mais e la fialetta di vaniglia, aggiungere lo zucchero, mettere sul fuoco e arrivare al bollore, mescolando di tanto in tanto.

Versare il composto in coppette monoporzioni (io ho usato dei calici da vino), lasciar raffreddare e mettere quindi in frigo.

Prima di riporli in frigo, ricordatevi di sigillare ogni porzione con della pellicola, per mantenere l'odore ed il sapore inalterati.

Portarli a tavola direttamente dal frigo, dopo aver guarnito con pezzi di fragole.

Tiramisù alle fragole

[dal blog: www.lemcronache.it/falso-tiramisu-alle-fragole]



Ingredienti:

1 cestino di fragole mature
1 scatola di pavesini (si possono anche usare i classici savoiardi)
mezzo limone
2 cucchiaini di zucchero
per la crema al latte:
220 ml di latte intero
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini rasi di farina
200 ml di panna da montare
1 fialetta di aroma di vaniglia

Procedimento:

Per prima cosa prepariamo la crema al latte: si porta a bollore in un pentolino il latte con l'aroma di vaniglia, intanto in un altro pentolino unire la farina allo zucchero, quando il latte bolle, versarlo a filo nel pentolino con gli ingredienti secchi e mescolare fuori dal fuoco, dopo di che rimettere su fuoco dolce per far addensare un po'. Far poi raffreddare completamente. Intanto preparare le fragole: lavarle, tagliuzzarle e farle macerare con lo zucchero e il limone (aggiungendo pure un paio di cucchiaini d'acqua) per un po', in modo che rilascino un po' di succo che ci servirà per bagnare i biscotti.

Una volta che la crema al latte è completamente fredda. Aggiungerci la panna montata e mescolare dal basso verso l'alto dolcemente per non far smontare il composto. Conservare in frigo fino a che non viene usata.

Quando le fragole avranno rilasciato il loro succo, filtrarle, nel succo delle fragole aggiungere un po' di acqua o di latte, per allungare un po', dopo di che cominciare ad immergere un biscotto alla volta per poi disporlo in una teglia per formare il primo strato del tiramisù. Una volta completato

lo strato di biscotti, spalmare la crema al latte e di seguito i pezzetti di fragole. Alternare questi strati fino a esaurimento ingredienti!

Conservare in frigo per almeno tre d'ore prima di servire (io l'ho lasciato tutta la notte), in modo che il tutto si rapprende bene.

Frullato di primavera

[dal blog: www.lemcronache.it/il-frullato-di-primavera]



Ingredienti x 2 porzioni:

- 1 banana
- 5 fragole grandi
- 100g di ricotta
- 1 cucchiaio abbondante di zucchero a velo
- 1 goccio di latte (facoltativo).

Preparazione:

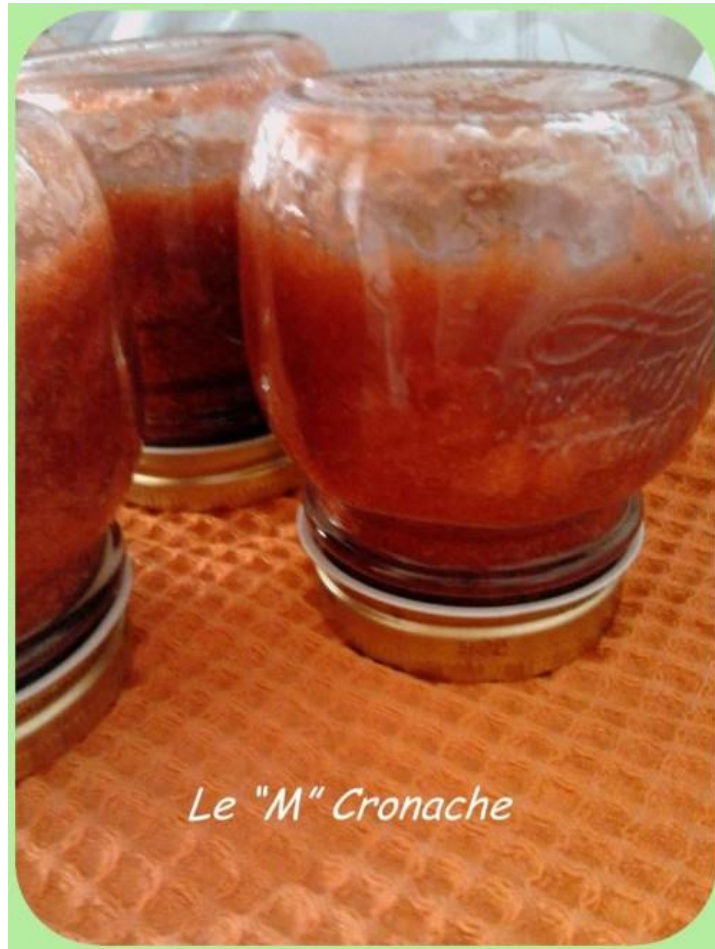
Versare tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare.

FINE!

Marmellate

Marmellata di fragole

[dal blog: <http://www.lemcronache.it/come-fare-la-marmellata-di-fragole>]



Ingredienti

1,5 Kg di fragole

il succo di 2 limoni bio non troppo grandi

zucchero di canna a piacere

Procedimento

Ho messo a bagno le fragole per pulirle in tanta acqua fresca e le ho fatte stare per qualche ora, poi le ho sciacquate e le ho messe a macerare con il succo di limoni e qualche cucchiaino di zucchero.

Dopo quasi una giornata di macerazione, è uscito fuori un succo delizioso che le bimbe si sono bevute volentieri (grazie Ester per questa dritta dello sciroppo di fragole!), dopo di che le ho messe in un pentolone con qualche altro cucchiaino di zucchero ed ho fatto andare a fuoco moderato per circa 40 minuti.

Verso metà tempo, ho frullato le fragole nel pentolone con il frullatore ad immersione, perchè a me i pezzettoni non piacciono nella marmellata...

Aggiustate di zucchero se non risulta incontrare i vostri gusti, io mi son regolata così.

Ho spento il fuoco quando la consistenza era quella che piaceva a me, se si vuole una marmellata più densa deve andare avanti la cottura ancora un po'...

Una volta che la confettura si è completamente fredda, l'ho versata nei barattolini sterilizzati e li ho capovolti.

Dopo un paio di orette così, li ho fatti bollire per mezzora dentro un pentolone colmo d'acqua... giusto per stare tranquilli...

Conclusioni

Allora, innanzitutto ti ringrazio per esser arrivato sin qui.

Se hai sfogliato questo ricettario e l'hai trovato carino... o anche solo accettabile, se hai sperimentato qualche ricetta e ti è piaciuta, condividilo!

Se ancora non lo fai, allora SEGUIMI sul blog (www.lemcronache.it) e sui miei canali social:

- Twitter: [@MLeMCronache](https://twitter.com/MLeMCronache)
- Instagram: [micaelalemcronache](https://www.instagram.com/micaelalemcronache)
- Facebook: [Le "M" Cronache](https://www.facebook.com/Le-M-Cronache)

E alla prossima!

Micaela