



Zuppetta di fragole con cioccolato bianco e gelato

(segue da pagina 169)

2 asparagi tritati grossolanamente, falli insaporire nel condimento, aggiungi la panna, cuoci pochi minuti la salsa a fuoco dolce, regola di sale e di pepe. Distribuisci il salmone sui piatti con gli asparagi e i piselli, condisci con la salsa, unisci la crocchetta e servi.

ZUPPETTA DI FRAGOLE CON CIOCCOLATO BIANCO E GELATO

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 40 minuti

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 4 persone

400 g di fragole surgelate, 200 g di fragole fresche, 300 g di zucchero, 1 costa di rabarbaro, 250 g di gelato di yogurt,

meringhe. **Per la crema al**

cioccolato: 200 g di cioccolato bianco, 3 dl di latte, 3 dl di panna, 100 g di zucchero, 5 tuorli, 1 cucchiaino di amido di mais.

VERSA il latte e la panna in una casseruola con 100 g di zucchero, gira e porta lentamente a bollire. Mescola i tuorli con l'amido in una ciotola, aggiungi il liquido bollente e sbatti energicamente con la frusta. Incorpora il cioccolato tagliato a pezzetti, continua a mescolare per ottenere una crema omogenea e fai raffreddare.

METTI le fragole surgelate in una casseruola con 100 g di zucchero e 50 g di acqua. Cuoci a fuoco molto dolce, senza mai arrivare a bollire, per 20 minuti. Sbuccia il rabarbaro, mettilo in una padella

con 1,5 dl di acqua e lo zucchero rimasto e fallo andare dolcemente finché diventa morbido.

FILTRA bene il succo delle fragole cotte e distribuiscilo sul fondo delle ciotole. Aggiungi il rabarbaro tagliato a listarelle, la crema di cioccolato bianco e le fragole fresche tagliate a pezzetti.

Completa ogni porzione con 1 cucchiaino di gelato allo yogurt e accompagna la zuppetta con una cialda di meringa o di biscotto.



STEFANIA CARLEVARO
GIORNALISTA DI DONNA MODERNA.
SI OCCUPA DI CUCINA E
ALIMENTAZIONE. SE VOLETE
SUGGERIRLE QUALCHE RICETTA
PARTICOLARE, SCRIVETELE A
CARLEVA@MONDADORI.IT

se hai solo

mezza giornata e sei a Modena, partecipa il 6 e 7 ottobre a "Cuochi per un giorno", il festival di cucina per bambini (www.cuochiperungiorno.it). Se, invece, ti trovi a Perugia, dal 19 al 28 ottobre c'è Eurochocolate.