

DOLCI E DESSERT

Pie alle fragole

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA BRISÉE

Farina	300 g
Burro	120 g
Zucchero semolato	80 g
Sale	1 pizzico

PER LO STAMPO

Burro	
Farina	

PER IL RIPIENO E LA SALSA

Fragole	750 g
Vino fragolino	250 g
Biscotti savoiardi morbidi	8
Zucchero semolato	
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Per fare la brisée, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, 60 g di acqua fredda e un pizzico di sale.
- 2 Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 3 Tirate quindi la pasta a mm 3 di spessore e, con i due terzi, rivestite uno stampo a cerniera di cm 24 di diametro, dopo averlo ben imburrito e infarinato.
- 4 Mettete nello stampo i savoiardi sbriciolati e 500 g di fragole tagliate a pezzettoni; cospargete con una cucchiata di zucchero e chiudete la pie con la pasta rimasta, rivoltandola ai bordi insieme con quella sottostante, in modo da formare un cordoncino.

- 5 Infornate la pie a 220 gradi per 30 minuti circa, spolverizzandola a metà cottura con abbondante zucchero a velo. Infine, passatela brevemente anche al grill.
- 6 Servite la pie tiepida accompagnata da una salsina preparata nel modo seguente: mettete in una casseruolina 250 g di fragole, 100 g di fragolino e un cucchiaino di zucchero; portate su fuoco moderato e fate cuocere finché il tutto si ridurrà in poltiglia cremosa. Frullatela calda con l'aggiunta di 150 g di fragolino.