

DOLCI E DESSERT

Tiramisù alle fragole

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Fragole

Succo di limone

Panna da montare

Zucchero

Biscotti pavesini

■ Preparazione

- 1 Pulire le fragole con cura e lasciarle a macerare per circa un'ora nel succo limone. Mettere il tutto nel frullatore fino ad ottenere una 'crema di fragole'.
- 2 Montare la panna aggiungendo alla fine un po' di zucchero (secondo i gusti). Inzuppare bene i pavesini nella crema di fragole e formare uno strato sul fondo di una teglia (vanno bene anche quelle di alluminio usa e getta).
- 3 Ricoprire con uno strato di panna montata e ripetere gli strati fino a raggiungere il bordo della teglia o la fine degli ingredienti.
- 4 L'ultimo strato dovrà essere di panna, per poter permettere la realizzazione di motivi decorativi a piacere, magari utilizzando il 'sughetto' delle fragole.
- 5 Lasciare riposare in frigo per almeno un paio d'ore e gustare.