

Mousse rinfrescante alla fragola



Da maggio a luglio ci troviamo finalmente nella stagione delle fragole nostrane. Si stima che in tutto il mondo esistano più di 1000 varietà di fragole, tra cui alcune con nomi divertenti come Polka, Lambada, Salsa o Flamenco. Dal punto di vista botanico, la fragola è in realtà un frutto aggregato. Poiché non continuano a maturare dopo essere state raccolte, si consiglia di utilizzarle solo quando sono belle rosse. Sarebbe meglio conservarle non ammucchiate l'una sopra l'altra perché sono sensibili alla pressione e si rovinano facilmente. Si consiglia, inoltre, di lavarle solo poco prima di mangiarle.

Non si fa solo presto a trasformare le fragole in una mousse, ma questo dessert può essere preparato anche con un giorno di anticipo. La mousse ha un sapore meravigliosamente fruttato grazie alla salsa di fragole extra.

- 3 fogli di gelatina
- 300 g di fragole, più alcune per la decorazione
- 10 ml di acqua, più acqua per l'ammollo
- 60 g di zucchero
- 1 albume d'uovo
- 150 ml di panna intera

1. Ammorbidire un foglio di gelatina in acqua fredda, mettere a bagno gli altri due fogli in acqua fredda in una ciotola a parte. Quindi scolare l'acqua e strizzare bene i fogli.
2. Dimezzare o tagliare in quarti le fragole a seconda della loro dimensione e portarle a ebollizione in una pentola con 10 ml di acqua e 30 g di zucchero. Cuocere a fuoco lento fino a quando le fragole si saranno ammorbidite.
3. Ridurle in purea con un frullatore a mano e sciogliervi il primo foglio di gelatina strizzato. Mescolare bene con una frusta finché non ci sono più grumi. Filtrare attraverso un colino e lasciare raffreddare.
4. Nel frattempo, montare a neve gli albumi con i restanti 30 g di zucchero, aggiungendo lo zucchero lentamente mentre si sbattono gli albumi con un mixer elettrico a mano.
5. Sciogliere i restanti due fogli di gelatina in un pentolino a fuoco basso.
6. Montare la panna intera a neve, incorporarvi la gelatina sciolta e poi incorporare il composto con gli albumi. Infine, aggiungere $\frac{3}{4}$ della salsa di fragole.
7. Suddividere la mousse in quattro bicchieri e distribuirvi sopra a spirale la salsa di fragole rimanente. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno tre ore o durante la notte.
8. Guarnire con fragole fresche prima di servire.

Tempo di preparazione : circa 25 minuti (escluso il raffreddamento)

Colligny Demi-sec Champagne AOC

Sentori di pasticceria lievitata, albicocche e miele di fiori. Corpo pieno e discretamente dolce, delicatamente spumeggiante con aroma persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

