

## TORTA DI FRAGOLE

### Ingredienti:

Dose per sei persone: 6 uova, 6 cucchiaini di acqua calda, fecola di patate (100 g), farina (140 g), zucchero (280g), un cucchiaino abbondante di lievito, una bustina di vaniglia, un pizzico di sale, fragole (500g), mezzo litro di panna liquida, la scorza di un limone grattugiata.

### Preparazione:

Per la torta: in una terrina mescolate la farina, la fecola di patate, il lievito, la vaniglia e il pizzico di sale. Prendete le uova, rompetele e versate i tuorli in una ciotola molto capiente, conservando a parte i chiari. Sbattete i rossi d'uovo, aggiungendo un cucchiaino d'acqua alla volta e montate fino a ottenere una spuma densa. Quindi unite poco alla volta lo zucchero, sempre mescolando. A questo punto unite alle uova il composto di farina poco alla volta, la scorza del limone e continuate a mescolare. Montate a neve i chiari d'uovo e uniteli delicatamente al resto dell'impasto. Mentre li versate mescolate con un cucchiaino di legno sempre, nello stesso verso. Prendete una tortiera tonda, con i bordi alti, imburратene tutte le pareti e versateci l'impasto. Passate in forno a 80 gradi per mezz'ora circa. Lasciate raffreddare la torta in forno. Per la guarnizione: lavate accuratamente sotto l'acqua corrente le fragole e tagliatele a fettine. Quindi montate la panna. Quando il dolce sarà freddo apritelo in due parti uguali, tagliando con un coltello a metà del bordo in senso orizzontale. Cos otterrete due torte dello stesso spessore. Prendete una parte del dolce e ricopritelo con uno strato abbondante di panna, uno di fragola e ancora uno di panna. A questo punto adagiate sopra la seconda metà della torta. Con il resto della panna coprite la superficie e i bordi del dolce ottenuto e con le fragole rimanenti guarnite a piacere.

**Tempo di cottura:** 60'

## CREMA DI MASCARPONE ALLE FRAGOLE

**Ingredienti per 2 persone:** Mascarpone 150 g - Zucchero 40 g - Fragole 100 g - Uovo 1

**Preparazione:** 15 min

**Conservazione:** 2 giorni

**Da servire:** Freddo

**Preparazione:**

Lavate le fragole, eliminate il picciolo, asciugatele. Frullate le fragole, filtrate il succo.

In una terrina frullate il tuorlo con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Unite il mascarpone avendo cura di amalgamarlo lentamente per non sgonfiare il composto. Montate a neve l'albume con un po' di sale, aggiungete al composto precedente.

Amalgamate ancora il succo delle fragole. Distribuite in due piccole coppette e servite fredda.

## FRAGOLE ALLA PANNA

**Ingredienti per 4 persone:**

Fragole 500 g - Zucchero 4 cucchiaini  
Zucchero a velo 5 cucchiaini - Panna 1/2 l  
Pistacchi sgusciati 50 g - Limoni 1

**Preparazione:** 20 min

**Conservazione:** 1 giorno

**Da servire:** Freddo

**Preparazione:**

Mettete in freezer la panna ed il contenitore dove andrete a montarla.

Lavate e pulite le fragole. Asciugatele. Tagliatele a metà e mettetele in una terrina.

Spremete metà limone. Irrorate le fragole con lo zucchero ed il succo di limone. Lasciate macerare per qualche minuto.

Montate la panna con lo zucchero a velo. Quando sarà montata distribuitela in quattro coppette di vetro.

Al momento di servire sgocciolate le fragole, adagiatele sulla panna e servite subito. Cospargete di pistacchi tritati.

**Note:**

Se non amate il gusto acre del limone potete usare il Marsala oppure della semplice acqua.

ASSOCIAZIONE  
KAMENGE e DINTORNI  
via Trento 62 - 25128 Brescia

PARROCCHIA  
CRISTO RE  
via Filzi, 5 - 25128 Brescia

**sabato 16 aprile**

dalle ore 16 alle 19,30

**domenica 17 aprile**

dalle ore 8,30 alle 12,30

e dalle 17 alle 19,30

**sul sagrato della chiesa**

*deliziose*  
**Fragole**

Le offerte raccolte con questa iniziativa sono destinate:

- ◆ per il restauro dei dipinti della chiesa
- ◆ per le missioni in Africa, in particolare per  
**p. Lino Maggioni**  
missionario saveriano che opera al Centro Giovani Kamenge in Burundi  
**p. Gianni Abeni**  
missionario saveriano che opera a Bongòr in Ciad

---

**vi aspettiamo**

---

## TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

### Ingredienti per 4 persone:

Mascarpone 200 g - Panna montata 100 g  
Fragole 300 g - Grappa 1 bicchierino  
Caffè solubile 2 cucchiari - Savoiardi 12  
Cacao amaro in polvere - Uova 4

**Preparazione:** 40 min

**Conservazione:** 1 giorno

**Da servire:** Freddo

### Preparazione:

Sciogliete il caffè solubile in 100 ml di acqua bollente e aggiungete metà della grappa. Ammorbidite i biscotti con questa miscela. Disponete due savoiardi in ciascuna coppetta. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungete il resto della grappa e la panna montata cercando di non smontarla, il mascarpone e le fragole tagliate a pezzettini. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli al composto, un po' per volta, mescolando dal basso verso l'alto. Rovesciate la crema ottenuta nelle coppette e mettete in frigorifero per 3 ore. Spolverizzate di cacao amaro prima di servire.

### Lo sapevate che...?

L'esistenza certa dei savoiardi risale al 1722 quando il loro nome compare in una nota spese per un banchetto di nozze a Venezia. Tuttavia si racconta che i primi biscotti oblungi a base di farina, zucchero e uova siano stati preparati per la prima volta nelle cucine dei Duchi di Savoia nel Medioevo.

## FRAPPÈ ALLE FRAGOLE

### Ingredienti per una persona:

- 100 g di latte intero freddo
- 3 cucchiari di ghiaccio tritato
- 2 cucchiaini di fragole

Frullare tutto e servire.

## MARMELLATA DI FRAGOLE

### Ingredienti:

Fragole 1 kg - Zucchero 300 g  
Mele gialle 2 - Limone 1

**Vasetti:** 4 da 250 g

**Tempo cottura:** 1 ora + 20 min

### Preparazione:

Preparate le fragole. Lavatele e lasciatele sgocciolare su un asciugamano da cucina. Lavate e sbucciate le mele. Tagliatele a pezzi. Lavate il limone e tagliate la buccia, cercando di evitare la parte già bianca del limone. In una pentola sufficientemente grande rovesciate la frutta, quindi lo zucchero, le mele e la buccia di limone. Fate cuocere per circa un'ora, avendo cura di mescolare spesso per evitare che si attacchi. Togliete la buccia di limone. Quando questa sorta di purea sarà cotta, passatela con il passaverdura. Rovesciate allora nei vasetti, chiudete e mettete in un pentolone grande in grado di contenere i vasetti e l'acqua. Portate ad ebollizione. Fate cuocere per circa venti minuti. Lasciate raffreddare nella stessa acqua, quindi asciugate, etichettate e disponete negli scaffali della vostra dispensa, al buio.

### Note:

Se preferite una marmellata più dolce potete aggiungere altri 200 g di zucchero.

## CREMA DI FRAGOLE

**Preparazione:** 15 min.

**Dosi per 4 persone:** 2 cestini di fragole fresche e mature, 100 gr di zucchero a velo, 2,5 dl di panna da montare.

**Procedimento:** Lavate le fragole, eccetto un paio che terrete da parte come guarnizione; mettetele nel bicchiere del mixer, unite lo zucchero e frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Poi unite la panna montata e incorporatela perfettamente. Distribuite la crema in 4 coppette individuali, guarnite con qualche fragolina, mettetle in frigo e servite dopo circa 1 ora.

## COCKTAIL ALLA FRAGOLA

**Ingrediente principale:** Fragole

**Persone:** 1

### Ingredienti:

10 Cl Vino Spumante Secco  
1 Cucchiaino Sciroppo Alle Fragole - 2 Fragole

### Preparazione:

Mettete lo sciroppo nel bicchiere, diluite con lo spumante ben freddo e mescolate. Completate quindi con le fragole tagliate a metà.

## LIQUORE DI FRAGOLE

**Ingrediente principale:** Fragole

**Persone:** 4

### Ingredienti:

500 G Alcool - 500 G Zucchero - 500 G Fragole  
200 G Acqua - 1 Bastoncino Cannella (facoltativo)

### Preparazione:

Far bollire l'acqua con lo zucchero in modo da ottenere uno sciroppo che si farà poi raffreddare, versare quindi in un vaso le fragole private dei piccioli e lavate, l'alcool e lo sciroppo. Far macerare per un mese, filtrare ed imbottigliare. Far stagionare il liquore per sei mesi

## SCIROPPO DI FRAGOLE

**Ingrediente principale:** Fragole

**Persone:** 4

### Ingredienti:

2000 G Fragole - 2000 G Zucchero - 100 Cl Vino Rosso

### Preparazione:

Mondate le fragole e lavatele nel vino rosso, dopo passatele al setaccio e fatele fermentare in un recipiente per due giorni mescolando ogni tanto col cucchiaino di legno. Dopo filtrate il tutto con una pezza di tela pulita, fate assestare qualche ora e poi fate bollire insieme allo zucchero per una decina di minuti. Fate raffreddare e poi imbottigliate. Nota: usare frutta molto succosa, pentole in acciaio, mescolare sempre col cucchiaino di legno.