Fragola Fabbri, idee per una pausa estiva dedicata a grandi e piccini

fragola-fabbri-230g-2-1-f1254731

Piccole delizie rosse, sono un ingrediente versatile per preparare gustose merende dal sapore estivo: stiamo parlando delle fragole, uno dei frutti per antonomasia della stagione! Fabbri 1905 racchiude in uno dei suoi inconfondibili vasetti decorati tutto il gusto delle migliori fragole, accuratamente selezionate e lavorate in sciroppo di fragola di alta qualità, con l'utilizzo di aromi solo naturali. La ricetta segreta e inimitabile di Amarena Fabbri ha ispirato questa nuova golosa creazione che vede protagonista le fragole, uno dei frutti più amati da grandi e piccini, rendendole così disponibili tutto l'anno per tantissime preparazioni.

Fragola Fabbri si sposa perfettamente su dessert e semifreddi, arricchisce di sapore e personalità gelati e granite, ma può essere anche l'ingrediente che rende unici i cocktail e non solo. L'alimento più semplice, come uno yogurt bianco, diventa una merenda speciale con Fragola Fabbri, così come una classica macedonia di frutta, che acquista una nota di golosità extra. Perfetta anche per la colazione, si adatta insomma ad ogni occasione, regalando colore e sapore ai nostri piatti. Ecco allora due ricette originali e semplici per concedersi una coccola dolce durante questa estate così particolare: perfette per un pic-nic al parco o per trasformare una merenda casalinga in un'occasione di festa, capace di regalare un gustoso break di spensieratezza e piacere a grandi e piccini.

Torta morbida di fragole
(ricetta di Chef in Camicia)

INGREDIENTI
Fragola Fabbri - 150 g
Burro morbido - 80 g
Zucchero - 150 g
Noci pecan - 50 g
Uovo 1

Latte intero - 125 ml
Farina 00 - 180 g
Lievito 1 cucchiaino raso
Sale q.b.
Scorza di limone q.b.

PREPARAZIONE
Lavorare il burro morbido con lo zucchero, quindi versare il latte a filo, continuando a frustare. Setacciare all'interno la farina insieme al lievito e al sale, quindi aggiungere anche la scorza di limone e le noci pecan.
Versare all'interno di uno stampo per crostate da 24 cm, imburrato e infarinato (oppure ricoperto di carta da forno).
Livellare bene la superficie, quindi inserire all'interno dell'impasto Fragola Fabbri.
Cuocere in forno statico a 180° per 10 minuti, quindi completare la cottura a 160° per altri 40 minuti.

Strudel di ricotta e fragole
(ricetta di Chef in Camicia)

INGREDIENTI
Rotolo di pasta sfoglia rettangolare, 1;
Ricotta vaccina, 300 g;
Fragola Fabbri, 110 g (peso netto sgocciolato, corrispondente a una confezione piccola da 230g);
Scorza di limone, q.b.;
Savoiardi o altri biscotti secchi
sbriciolati, 3-4;
Burro fuso, q.b.;
Uovo sbattuto, q.b.;
Zucchero di canna, q.b.

PREPARAZIONE
Setacciare la ricotta con un colino a maglie strette. Amalgamare delicatamente la ricotta insieme a Fragola Fabbri e alla scorza di limone. Stendere la pasta sfoglia e cospargere con burro fuso, lasciando 2 cm liberi sui bordi. Cospargere con i savoiardi sbriciolati, quindi aggiungere la farcia di ricotta e fragole. Arrotolare lo strudel su se stesso per il lato lungo, quindi sigillare bene il bordo con le dita. Praticare delle incisioni trasversali sulla sommità, quindi spennellare con uovo sbattuto e cospargere con zucchero di canna. Infornare in forno ventilato alla massima temperatura per 10 minuti, quindi portare a 180° e proseguire la cottura per 20 minuti. Lasciare intiepidire, quindi tagliare a

fette e servire con lo sciroppo di Fragola Fabbri.