

Semifreddo alla fragola e mascarpone

All'improvviso arrivano loro, piccoli succosi frutti rossi.. le fragole! Tanto attese durante tutto l'anno appena sbucano tra i banchi del mercato si corre subito ai fornelli per realizzare golosi dolci. Durante la settimana passata avevo tanta voglia di un dolce da preparare con le fragole ed ho pensato ad un bel semifreddo, ho studiato bene bene la ricetta ed ecco pronto il mio **semifreddo alla fragola e mascarpone**.



SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E MASCARPONE
per 1 kg

Per il semifreddo

350 g di fragole

215 g di zucchero di canna fine

200 g di panna fresca

150 g di mascarpone
100 g di albume
succo di 1/2 limone
Per la gelée di fragole
250 g di fragole
40 g di zucchero di canna
23 g di gelatina in polvere



Lavate le fragole per il gelé, frullatele assieme allo zucchero. Mettete 3-4 cucchiari di composto in un pentolino e fate scaldare, unite la gelatina in polvere mescolando con una frusta per non formare frumi. Versate a filo sulla purea di fragole fredda e contemporaneamente mescolate con una frusta. Lasciate riposare mentre preparate il semifreddo.



Lavate le fragole per il semifreddo e frullatele con il succo di limone, unite il mascarpone e con una frusta amalgamatelo bene. Montate anche la panna ben ferma ed unitela delicatamente al composto di fragole, riponete in frigorifero. Mettete in un pentolino 170 grammi dello zucchero previsto per il semifreddo, unite 40 grammi di acqua e portate a bollore, fate completamente sciogliere lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 121°C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con il rimanente zucchero. Regolate al minimo la potenza delle fruste e versate lo sciroppo a filo sugli albumi facendo attenzione che non cada direttamente sulle fruste per evitare gli schizzi. Quando avrete versato tutto lo sciroppo aumentate al massimo la velocità delle fruste, montate finché il composto sarà completamente freddo e molto sodo. Unite la meringa al composto di fragole realizzato. Foderate con della pellicola per alimenti due stampi da plumcake da 20 cm, versate una parte di composto semifreddo, unite una parte di gelè e proseguite così con gli strati. Coprite gli stampi con la pellicola e riponete in freezer per almeno 6 ore. Togliete il semifreddo dal freezer almeno 10-15 minuti prima di servirlo.



frusta Fiskars



quantità di
gelée aggiunta ad ogni strato





SEMIFREDDO AL MIELE CON SALSA AI LAMPONI

Sono stata assente nelle ultime settimane perché ero in vacanza in Thailandia, ma oggi non voglio parlare di questo ma della splendida iniziativa di cui sono venuta a conoscenza proprio durante la mia assenza.

Tutto è partito da un post di Annamaria che ha parlato delle donne di Bratunac, della loro tragica storia e della loro capacità di ricominciare reinventandosi una vita. Queste donne sono state coinvolte in un bellissimo progetto "Lamponi di pace" che prevede la coltivazione e la lavorazione dei frutti di bosco dando così vita a succhi di frutta, confetture e altri prodotti.

La solidarietà di oltre 300 food blogger ha fatto sì che l'8 marzo si trasformasse in una giornata rivolta a loro dedicandogli una ricetta a base di lamponi. Purtroppo non ho potuto essere presente come tutte in questa giornata ma voglio farlo ora, perché in fondo credo che per rendere onore a questo tipo di iniziative non ci sia un limite di tempo.

Con questa iniziativa, i food blogger che aderiscono a "unlamponelcuore" intendono far conoscere il progetto "lamponi di pace"

della Cooperativa Agricola Insieme (<http://coop-insieme.com/>), nata nel giugno del 2003 per favorire il ritorno a casa delle donne di Bratunac, dopo la deportazione successiva al massacro di Srebrenica, nel quale le truppe di Radko Mladic uccisero tutti i loro mariti e i loro figli maschi. Per aiutare e sostenere il rientro nelle loro terre devastate dalla guerra civile, dopo circa dieci anni di permanenza nei campi profughi, è nato questo progetto, mirato a riattivare un sistema di microeconomia basato sul recupero dell'antica coltura dei lamponi e sull'organizzazione delle

famiglie in piccole cooperative, al fine di ricostruire la trama di un tessuto sociale fondato sull'aiuto reciproco, sul mutuo sostegno e sulla collaborazione di tutti. A distanza di oltre dieci anni dall'inaugurazione del progetto, il sogno di questa cooperativa è diventato una realtà viva e vitale, capace di vita autonoma e simbolo concreto della trasformazione della parola "ritorno" nella scelta del "restare".

Altre informazioni qui, nel sito della cooperativa, e nella pagina FB

#unlamponecuore



SEMIFREDDO AL MIELE CON SALSA AI LAMPONI



ingredienti per 4 persone:

150 g di panna fresca

50 g di miele d'acacia

40 g di lamponi disidratati

30 g di nocciole

20 g di pistacchi non salati

30 g di albume

15 g di zucchero semolato

per la salsa:

200 g di lamponi freschi

40 g di zucchero semolato

ambelicodivenere.blogspot.it

In una padella mettete a caramellare 2 cucchiaini di zucchero, oltre a quello indicato, appena lo zucchero sarà sciolto e di colore chiaro, spegnete il fornello e unite nocciole e pistacchi, fateli amalgamare al caramello e versate tutto su un piano coperto di carta forno. Lasciate raffreddare.

Mettete in ammollo i lamponi disidratati in acqua fredda.

In un pentolino mettete lo zucchero e il miele, mettete sul fornello e fate sciogliere, portate a 120°C. Nel frattempo montate gli albumi, versate poi a filo lo sciroppo sempre montando, ma fate attenzione a non far cadere il liquido sulle fruste altrimenti schizzerà ed è bollente. Continuate a montare gli albumi finché saranno freddi. Montate a neve ferma la panna fresca ed unitela delicatamente all'albume.

Tritate le nocciole i pistacchi e i lamponi ben strizzati e

asciutti, per la decorazione potete tenere da parte qualche nocciola o pistacchio, unite il tutto al composto di panna e albume. Versate negli stampini monoporzione e fate rassodare in freezer per almeno 4 ore.

Per la salsa, lavate bene i lamponi e metteteli in un pentolino assieme allo zucchero, quando questo sarà sciolto togliete dal fuoco e frullate con un mixer ad immersione. Passate tutto al setaccio per eliminare i semi e fate raffreddare.

Servite il semifreddo appena tolto dal freezer con la salsa e qualche lampone fresco.

