

La luna di Fragole e la torta

di Alessandra Terenzio

In pochi sanno che il prossimo 24 giugno sarà visibile in Italia la Luna piena "delle fragole", cosiddetta sia per il tipico colore roseo e sia perchè appare nel periodo della raccolta delle fragole. E' nota anche negli stati Uniti d'america con il nome di "Strawberry Moon". Per provare a deliziare i lettori del nostro giornale ho pensato di preparare una deliziosa torta di fragole in perfetta linea con il periodo. Sono appassionata di cucina, fin da piccola, mi chiamo Alessandra Terenzio, napoletana e campana doc, abito a Milano da svariati anni, e mi dedico con amore nella preparazione di pietanze da far venire i brividi anche al più famoso aristocratico comandante Lucullo, che diventò noto anche per i banchetti che preparava durante i festeggiamenti delle sue vittorie militari. Ecco le dosi che occorrono per la preparazione della new entry di fragole: 500 grammi di fragole, 350 grammi di ricotta vaccino (meglio ancora se di fuscella); 200 grammi di panna da montare, 3 cucchiaini di zucchero a velo; una arancia, un pacco di savoiardi.

1. Tagliare le fragole (lasciarne 3 o 4 intere per la decorazione) e farle macerare in una bull (ciotola) con il succo dell'arancia appena premuta.
2. Lavorare la ricotta con lo zucchero.
3. Montare la panna in una bull (mi raccomando deve essere molto fredda, meglio se tenuta 10 minuti in frigorifero).
4. Amalgamare panna e ricotta insieme.
5. Separare le fragole dal succo nel quale bagneremo i nostri savoiardi.
6. Assembliamo a questo punto il dolce. Formare un primo strato di savoiardi, coprirlo con la crema di panna e ricotta lavorata ed aggiungere le fragole tagliate. Dopo il primo strato si potrà preparare il secondo strato di savoiardi e ricoprirli con la crema di panna e ricotta. Per una perfetta riuscita dell'opera è necessario tenere in frigo il nostro dolce per due ore. Prima di servirlo lo guarniamo con le fragole intere. Quando prepararlo?

Sicuramente la sera del 24 giugno è l'occasione più ghiotta.