

NONNA ADA IN CUCINA Le fragole di Maggio

Inviato da Marista Urru
martedì 05 maggio 2009

Maggio : le fragole in cucina

Sono arrivate le fragole, sui banchi dei mercati , negli scaffali dei supermercati e quel che è meglio, nei nostri giardini, negli orti, sui balconi. Ed è tempo di raccolto.

Un attimo mi voglio soffermare su "come" si raccolgono le fragole, e l'idea non è peregrina, ho visto rovinare le piantine con una certa facilità. Raccogliamo a partire dai frutti posti più in alto sulle infiorescenze primarie, spezzatene il peduncolo con una lieve pressione del pollice, senza strappare e stando attenti a non schiacciare il frutto, credetemi or sono pochi giorni fa, ho visto cose esilaranti in merito, non lasciatele seccare sulla pianta, oltre tutto attirerebbero le formiche e si sfrutta la pianta.

A me personalmente piace quando colgo le prime fragole le più grosse raccoglierle col peduncolo lungo e servirle intere col loro calice verde, non condite e con coppette di zucchero a parte, di quelle coppettine che si trovano anche ai supermercati se non avete altro, una per ogni commensale. Costa niente, son buone da mangiare e belle da presentare in tavola.

Se dovete conservare il raccolto abbondante per qualche giorno (uno o due) in frigo, mettetele asciutte in una colapasta o simile, in modo che l'aria circoli e non facciano muffa, mettetele ovviamente nella zona verdure coperte con carta da cucina, che respirino anche da sopra, attente alla condensa, che non si bagnino. Avete raccolto poche fragole? Non velo devo dire io, ma non si sa mai, mescolatele con banane o Kiwi, condite con limone , o succo di arancia, o liquore , o vino bianco e secco,

Soufflé gelato alle fragole

Io lo trovo imperdibile.

300 gr di fragole, 10 cucchiari di zucchero, 350 gr di panna liquida, 3 albumi .

Lavate le fragole, unite lo zucchero e frullate, montate la panna e gli albumi, ovviamente separatamente (ma anche questo forse è inutile dirlo?).

A cose fatte avrete tre distinti recipienti, uno con le fragole frullate, uno con la panna, uno con gli albumi montati e neve fermissima.

Con pazienza cominciate a incorporare delicatamente gli ingredienti tra loro, mettendo nel recipiente più capiente le fragole e incorporando a più riprese gli altri, una volta uno l'altro, mescolando sempre delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare panna o albumi.

Avrete già preparato in uno stampo da soufflé la fodera di modo che il foglio di carta forno o alluminio o carta oleata foderi lo stampo, ma ne avanzi dal bordo almeno 3 cm per tutta la circonferenza, perché non si sposti legatela intorno allo stampo. Versate il composto passate in freezer per 4/5 ore, slegate il collare e sollevandolo delicatamente ponete il tutto sul piatto da portare in tavola, all'ultimo momento, se possibile, guarnite con fragoloni tutto intorno, anche qualche foglia fresca e ben lavata di fragola ci sta che è una meraviglia tra i fragoloni (specie se son pochi)

Sorbetto di fragole

Potete farlo anche senza la gelatiera

200 gr di fragole, 150 gr di zucchero

Frullate le fragole con lo zucchero e 2 dl di acqua, versate nella gelatiera e mettete in moto. Altrimenti versate il composto in una vaschetta bassa preferibilmente di metallo, mettete in freezer,

quando è indurito rompete a pezzi , mette nel frullatore , frullate finchè non ci sono più blocchi solidi, rimettete in freezer , in una mezza ora dovrebbe essere pronto

Può interessarti anche :

COLTIVARE FRAGOLE