

Gli editoriali.

La ricetta del rotolo con panna e fragole

Scopri la ricetta del rotolo con panna e fragole, un dessert delizioso e semplice da preparare per gustare i tuoi frutti preferiti in un modo diverso!

Se ami le **fragole** e vuoi utilizzarle per preparare un dolce che non sia la classica crostata, allora prova la ricetta del **rotolo con panna e fragole**! Si tratta di un dessert soffice, sfizioso e anche scenografico, perché può essere decorato in vari modi e soprattutto perché, una volta tagliato, rivela un cuore cremoso e colorato di bianco e di rosso!

Come è facile intuire, questo rotolo è un **dolce farcito con panna e fragole** ma, sebbene possa sembrare complicato da realizzare, in realtà è piuttosto semplice: basta preparare la **pasta biscotto** per il rotolo e il gioco è praticamente fatto!

Il rotolo con la marmellata di fragole è perfetto per concludere un pranzo o una cena primaverile con la famiglia o con gli amici. È dunque ora di acquistare tutti gli ingredienti e di mettersi all'opera! Vediamo come procedere.

Tempo preparazione: 40 minuti

Difficoltà: Facile

6 persone

Ingredienti:

- 100 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 4 uova
- 300 gr di marmellata di fragole



- 15 cl di panna fresca
- 1 cucchiaino di lievito vanigliato in polvere
- 1 pizzico di sale
- Fragole per guarnire q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento

1 – Per iniziare, separa i **tuorli** dagli **albumi**. Poi prendi una ciotola, versa al suo interno i tuorli e lo **zucchero semolato** e monta il tutto con delle fruste elettriche, fino a ottenere un composto spumoso.

2 – Aggiungi al composto la **farina setacciata** e il **lievito** e continua a mescolare.

3 – In un'altra ciotola monta gli albumi con un pizzico di **sale**, poi amalgamali bene al composto iniziale, aiutandoti con un cucchiaio di legno.

4 – A questo punto, prendi una taglia e rivestila di **carta forno**, poi versaci sopra il composto ottenuto, livellandolo bene con una spatola.

5 – Metti a cuocere la **pasta biscotto** in **forno preriscaldato a 180°** per **20 minuti**.

6 – Nel frattempo, monta la **panna**, così l'avrai già a portata di mano quando la pasta sarà pronta.

7 – Apri un canovaccio sul tavolo e spolveraci sopra un po' di zucchero semolato. Quando la cottura sarà ultimata, sforna la pasta e rovesciala sopra il canovaccio, staccando delicatamente la carta forno.

8 – Disponi sopra la pasta cotta un nuovo foglio di carta forno, poi **arrotolala e falla raffreddare**.

9 – Una volta che si sarà raffreddata, srotola la pasta su un altro foglio di carta forno poggiato su un vassoio, poi spalmaci sopra uno **strato di marmellata alle fragole**, stendendola bene con l'utilizzo di una spatola.

10 – Per finire, spalma sopra la marmellata uno **strato di panna**, livellandola sempre con attenzione.

11 – Per ultimare il dolce, **arrotola la pasta biscotto**, con delicatezza e senza stringere troppo, per evitare che il ripieno fuoriesca.

12 – Riponi il rotolo in **frigorifero** e tiralo fuori solo poco prima di servirlo affinché sia a temperatura ambiente. Prima di portarlo in tavola, però, guarniscilo in questo modo: spolveraci sopra dello **zucchero a velo**, poi prendi delle **fragole** e tagliale a metà, disponendole sopra il rotolo, creando il disegno che più ti piace. Il tuo rotolo panna e fragole è pronto per essere gustato!

Come decorare il rotolo con fragole

Quella che abbiamo appena descritto è la decorazione classica del rotolo con marmellata di fragole e panna. In realtà, questo dolce si presta a diverse **decorazioni**, basta lasciare spazio alla propria fantasia! Ad esempio, le **fragole** possono essere lasciate **intere** e disposte non solo sopra, ma anche intorno al rotolo nel piatto, alternate a qualche

fogliolina di menta. In cima, inoltre, si possono aggiungere dei **ricci di panna** o persino delle **gocce** o delle **strisce di topping al cioccolato fondente**.

Infine, per i più golosi, ci sono anche alcune varianti interessanti del rotolo alle fragole: la pasta biscotto, ad esempio, può essere fatta anche al **cioccolato**, aggiungendo al composto **20 gr di cacao in polvere!** Infine, in alternativa alla panna, si può realizzare una deliziosa **crema al mascarpone** per un dessert davvero unico! Provale tutte!