

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Semifreddo di fragole

Strawberry · Wednesday, June 30th, 2010

### Ingredienti:(6 persone)

- 400 gr fragole
- 125 zucchero
- 2 albumi di uova
- 200 gr panna
- mezzo bicchiere di vino bianco

### Preparazione:

Lavate e tagliate a metà le fragole, mettetele a cuocere in un pentolino con il vino bianco e lo zucchero per 8 minuti, toglietele dal fuoco, frullatele e lasciatele raffreddare. In due ciotole separate montate sia la panna che gli albumi , incorporate alle fragole prima gli albumi e poi la panna, amalgamate dolcemente e versate il composto in uno stampo rotondo e conservatelo in congelatore per almeno 3 ore. Togliete il semifreddo dallo stampo e mettetelo su di un piatto da portata e decorate con la panna e le fragole rimaste.

This entry was posted on Wednesday, June 30th, 2010 at 8:49 am and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.