

Tiramisù alle fragole

ricetta dello Chef
Angelo Troiani
del ristorante
Il Convivio Troiani - Roma
dedicata a
Il popolo non ha il pane?
Diamogli le brioches
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il tiramisù

Portare lo zucchero a 121°. Versare sui tuorli a filo e sbattete con le fruste elettriche fino a quando il composto risulti spumoso, sodo e sia raffreddato. Aggiungere il mascarpone. Amalgamare con la panna liquida. Versare nel sifone.

Ingredienti per 4 persone

3 tuorli; 45 gr zucchero; 125 gr mascarpone; 40 gr panna

Procedimento per le fragole

Mondare la metà del cestino di fragole e tagliarle a pezzettini, condirle con pepe verde, menta tritata e zucchero a velo. Lasciar macerare. Con le fragole rimanenti fare un frullato e aggiungere acqua quanto basta.

Ingredienti

1 cestino fragole; pepe verde; menta; zucchero a velo

Presentazione del piatto

In una coppa Martini o in un piccolo recipiente rotondo, disporre alla base 2 biscotti imbevuti nella bagna di fragole e la crema, alternando due strati. Decorare a piacere con fragole e menta.

Ingredienti

16 biscotti del tipo Pavesini; 4 foglioline di menta; fragole

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net