

COPPA DOLCE PRESCINSEUA E FRAGOLE

Ingredienti: (per 4 persone)

250 ml di panna zuccherata

250 g di Prescinseua Virtus

30 g di zucchero

250 g di fragole

5 pacchetti di pavesini

5 cucchiaini di granella di nocciole



Procedimento:

Prendete le fragole lavatele, tagliatele a dadini, e mettetele insieme allo zucchero in una pentola antiaderente, fatele cuocere mescolando per circa 10 minuti, fate raffreddare.

In una ciotola mettete la panna e montatela, aggiungete quindi la prescinseua setacciata, e amalgamate piano piano.

Riprendete il composto di fragole e riducetelo in purea, vedrete che vi rimmarranno anche le fragole intere serviranno anche loro.

Ora assemblate il dolce, in una ciotolina, mettete qualche cucchiaino di crema, inzuppate i pavesini nella purea di fragole, e adagiatele sopra la crema, sopra versate ancora un cucchiaino di crema e un cucchiaino di fragole, fate due strati terminate sopra con fragoline e granella di nocciole, tenete in frigo fino al momento di servire.