

Sbrisolona alle fragole

La ricetta che voglio condividere oggi è una torta leggera e deliziosa. Un involucro di frolla a briciole fragranti che racchiude un cuore morbido e cremoso di fragole fresche.

Normalmente avrei aperto il post descrivendola come una perfetta torta da pic nic, da gita fuori porta primaverile ma quest'anno tutte le regole sono sovvertite, così mi sono chiesta se è davvero tutto diverso? Forse semplicemente stiamo riscoprendo la nostra capacità di adattamento, forse ci stiamo reinventando, in un mondo in cui troppe volte siamo influenzati e schiavi delle convenzioni. Chi lo dice che un pic nic non possiamo farlo anche all'ombra del nostro giardino? E perché questa torta non dovrebbe essere una sana e golosa merenda per i bambini tra una lezione on-line e l'altra? Tutto sembra nuovo e diverso, ma lo è davvero? Forse si tratta solo di un viaggio a ritroso, alla scoperta delle nostre origini, della famiglia e della vita casalinga così pura e genuina. Voi cosa ne pensate? Riflessione a parte, vi lascio questa ricetta semplice e veloce, con l'augurio che vi piaccia e che la possiate gustare nel modo che più preferite.

INGREDIENTI PER LA FROLLA A BRICIOLE:

- 450 g di farina 00
- 250 g di zucchero
- 1 uovo intero
- 160 g di burro
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

INGREDIENTI PER LA FARCIA:

- 400 g di fragole fresche, sane e mature
- 100 g di zucchero
- 20 g di maizena

PROCEDIMENTO:



Versare in una ciotola gli ingredienti per la frolla ed amalgamare bene il tutto con l'uovo e il burro ammorbidito, fino ad ottenere un composto omogeneo, fatto di briciole grossolane. Mettere in frigo a riposare per circa 20 minuti.



Intanto mondare le fragole e tagliarle a pezzetti. Unire lo zucchero e la maizena, poi mescolare. Otterremo le fragole con una crema densa e chiara.



Foderare una teglia a pareti alte con carta forno. Distribuire sul fondo 1/2 della frolla, compattando le briciole con le mani fino a creare la base per la torta. Mantenere anche i bordi leggermente più alti per trattenere il ripieno di fragole.



Versare le fragole preparate sulla base, distribuendole in modo omogeneo.



Coprire con la seconda metà di frolla preparata, distribuendola a briciole su tutta la superficie.



Infornare a 180 gradi in modalità statica per circa 30 minuti più 5 di ventilato, fino a dorare la superficie e conferire maggior croccantezza alla frolla.