

## SERPENTE ALLE FRAGOLE

### Ingredienti

- burro (150g)
- zucchero (100g)
- 1 giallo d'uovo
- mezzo cucchiaino di sale
- farina tipo 00 (225g)
- farina di mais (75g)
- Per riempire:
- zucchero a velo (25g)
- panna (150g)
- fragole fresche (300g)
- marmellata di fragole (100g)
- Per la decorazione:
- 4 piselli surgelati
- 1 foglia di lattuga

### Come si prepara

Preriscaldate il forno (con ventilazione) a 180°. Impastate la farina, il burro fatto a pezzetti, lo zucchero, il sale ed il giallo d'uovo. Avvolgete l'impasto in un foglio trasparente e mettetelo in frigorifero per circa 30 minuti.

Dopodiché allargate la pasta frolla con l'aiuto di un mattarello, fino ad avere un foglio di pasta frolla con uno spessore di circa 5 mm. Ritagliate con l'aiuto di un modello (disegnato a piacere su cartone e ritagliato) 8 serpenti. Ricoprite una teglia con carta da forno e adagiatevi i serpenti. Mettete in forno e fate cuocere per circa 15 minuti. Fate raffreddare.

Montate la panna aggiungendovi lo zucchero a velo. Lavate, pulite e tagliate a fettine sottili le fragole. Mettete 4 delle fragole più belle da parte, per potere fare alla fine le teste dei serpenti. Riscaldare la marmellata di fragole e passatela attraverso un colino.

Ricoprite 4 serpenti (dalla parte liscia, cioè capovolti) con la metà delle fettine di fragola e distribuitevi sopra la marmellata, poi coprite con gli altri 4 serpenti (la parte liscia in giù).

Riempite un sac à poche (con beccuccio a stella) con la panna montata. Spruzzate la panna sui serpenti e decorate con l'altra metà delle fettine di fragole.

Mettete un serpente su ogni piatto. Create le "teste" dei serpenti con le fragole messe da parte, gli occhi con i piselli e le lingue con un pezzetto di foglia d'insalata ritagliato a lingua di serpente.

**Difficoltà: 2**





**Gradimento:** 5

## **Tags**

lattuga, fragole, panna, marmellata di fragole

