

---

## Soufflé alle fragole con salsa di menta

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Adifferenza di molti altri frutti, le fragole interrompono la loro maturazione non appena vengono raccolte: pertanto, si dovranno acquistare solo quelle di colore rosso vivo con il picciolo ancora verde. Il dolce che vado a proporre non è certamente semplice, ma l'attenzione necessaria per l'esecuzione della ricetta verrà ripagata nel momento dell' "assaggio".

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE** - Per il soufflé: 150 grammi di fragole, 4 uova, 2 dl di latte, 40 grammi di farina, 150 grammi di zucchero, 20 grammi di burro, 1 bicchiere di marsala, 1 bustina di vanillina. Per la crema alla menta: 200 ml di latte, 10 foglie di menta, 3 tuorli, zucchero. Per la presentazione: 6 foglie di menta, 6 fragole, zucchero a velo.

**PREPARAZIONE** - Per il soufflé: Lavare, mondare e frullare le fragole e farle riposare per circa 30 minuti in una ciotola con il liquore e lo zucchero. Nel frattempo, in una casseruola, lasciar fondere il burro, unirvi la farina setacciata ed aggiungere immediatamente il latte, che avrete fatto bollire con una bustina di vanillina. Cuocere fino al primo accenno di ebollizione, mescolando con un cucchiaino di legno. Quindi, togliere la casseruola dal fuoco ed incorporarvi i tuorli e la polpa delle fragole. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli all'impasto, avendo cura di continuare a mescolare per far perdere l'eccessiva leggerezza del composto che, altrimenti, potrebbe far "smontare" il soufflé durante la cottura. Versare il tutto in uno stampo per soufflé (di circa 20 centimetri di diametro e di 10 centimetri di altezza), precedentemente imburrato e spolverato con dello zucchero, riempirlo sino a tre quarti dell'altezza. Cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti.

Per la salsa di menta: Far bollire il latte con le foglie di menta, nel frattempo in una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero; unire il composto al latte bollente, dal quale avrete eliminato le foglie di menta, e rimettere sul fuoco, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno per evitare che la crema si attacchi al fondo del tegame. Quando inizierà ad aumentare il bollore, togliere dalla fiamma e lasciar raffreddare.

**PRESENTAZIONE** - soufflé dovrà essere servito appena tolto dal forno con una spolverata di zucchero a velo. Decorare ogni piatto con una foglia di menta, una fragola versarvi la salsa di menta, sulla quale porrete una porzione di soufflé di fragole. Cristina Orlandi  
cristina.orlandi@cosacucino.