Crema di yogurt con fragole al rum – Will & Grace

WILL&GRACE Entra

Le **fragole** erano già apprezzate nell’antica Roma ed erano considerate un frutto *afrodisiaco* che veniva offerto in onore di **Adone**. Durante il

Medioevo, per forma e colore, cominciò ad essere chiamato *frutto cuore* in quanto capace di placare le passioni d'amore.

Nel 1500 l'uso delle fragole viene testimoniata in molti ricettari e nel secolo successivo sono il frutto prediletto del famosissimo drammaturgo **Shakespeare** e alla **corte di Versailles** erano al centro di giochetti amorosi in cui la dama invitava il cavaliere mangiando fragoline arricchite di zucchero e panna.

La **fragola** è molto usata in pasticceria, ma dagli anni Ottanta, con la *nouvelle cuisine,* questo frutto viene usato nel risotto e in una salsa agrodolce per accompagnare arrosti e piatti di carne.

Le origini dello **yogurt** sono antichissime. Gli antichi popoli orientali nomadi conservavano il latte di vacca, pecora, capra, cavalla e cammella in otri ricavati dalla pelle o dagli stomachi degli stessi animali. Le condizioni ambientali facevano fermentare il prodotto in una specie di latte acido più denso e saporito che si conservava più a lungo tanto che i pastori hanno iniziato a produrlo e a esportarlo presso altri popoli. Negli antichi ricettari arabi vi sono diverse preparazione con lo yogurt e anche nelle novelle delle "Mille e una Notte" è presentato servito in sontuosi banchetti.

Raramente nella sitcom si parla o si vedono dolci, ed in effetti nonostante la golosità di **Grace** difficilmente riusciremmo ad immaginarcela nella preparazione di torte o biscotti. Così abbiamo pensato ad una **crema di yogurt con fragole al rum**, un dessert rapido nello svolgimento, leggero per l'utilizzo di yogurt e frutta, ma allo stesso tempo ghiotto grazie alla panna e molto gradito a **Karen** per la presenza del superalcolico distillato dalla canna da zucchero.

Ingredienti per 4 coppe

Fragole 500 gr
Zucchero a velo 50 gr
Rum 2 cucchiai
Panna 300 ml
Yogurt 200 gr
Zucchero 50 gr
Meringhe 100 gr

Pulite e tagliate le fragole radunandole in una ciotolina.
Aggiungete lo zucchero a velo e il rum, mescolate, coprite e lasciate riposare per una decina di minuti.

Montate la panna ben ferma con lo zucchero.
Unite delicatamente lo yogurt.

Componete il dolce nei bicchieri:
posizionate sul fondo qualche meringa, quindi alternate la crema con le fragole, il loro liquido di macerazione e altre meringhe sbriciolate.

Servite subito.

Consigli

- Potete montare la panna ed incorporare lo yogurt con un paio d’ore di anticipo
- Il dolce tende a formare acqua sul fondo, non componetelo con tanto anticipo
- Preferiti rum scuro