



Fragole al vino bianco

“Fraises au Champagne”: fragole macerate nello champagne, cosparse con un composto spumoso di vino champagne, zucchero e gelatina. Questa ricetta era presente nella cucina internazionale, tanto che lo chef della Marina la ripropose. Ciò fa intuire che in quegli anni andasse di moda l’abbinamento di frutta (fragole o pesche) con vini e altri ingredienti dolci.

Fragole con crema allo Schiacchetrà

Ingredienti per 8 coppe:

| | |
|-------------|----------------------|
| 800 g. | fragole |
| 300 g. | pan di spagna |
| ½ bicchiere | vino Schiacchetrà |
| 3 dl. | panna fresca montata |

Per la crema:

| | |
|-------------|-------------------|
| ½ lt. | latte |
| 5 cucchiari | vino Schiacchetrà |
| 8 | tuorli d’uovo |
| 220 g. | zucchero |
| 70 g. | amido di mais |

Mettete a bollire il latte con il vino. A parte, in una bastardella, battete i tuorli con lo zucchero e l’amido di mais. Appena il latte arriva al bollore, stemperate le uova (ovvero versate un mestolo di latte bollente sulle uova, non viceversa) con il latte, poi versate il tutto nel latte e lasciate cuocere delicatamente la crema per cinque minuti. Appena pronta, lasciatela riposare in pentola ancora cinque minuti, poi stendetela e lasciatela freddare rapidamente. Prendete un terzo delle fragole, frullatele e di seguito passate il succo ottenuto a un colino. Tagliate il pan di Spagna a dadini. Prendete otto coppe, disponete sul fondo 4-5 cubetti di pan di Spagna, bagnateli con un pò di vino, versate un cucchiaino di salsa di fragole, coprite con la crema pasticcera e in ultimo chiudete con la panna fresca coperta di fragole a pezzi e succo di fragola.

Strawberries in White wine

“Fraises au Champagne”: macerated strawberries in champagne, sprinkled with a frothy wine champagne, sugar and gelatin. This recipe was so famous in the international cookery, that the Navy’s chef proposed it. This let us realize that in those years the combination fruit (strawberry or peach) with white wines and other sweet ingredients was really popular.

Strawberries with “Schiacchetrà” wine cream

Ingredients for 8 cups:

| | |
|---------|-------------------|
| 800 g. | strawberries |
| 300 g. | sponge cake |
| ½ glass | Schiacchetrà wine |
| 3 dl | whipped cream |

For the sauce

| | |
|----------|-------------------|
| ½ lt | milk |
| 5 spoons | Schiacchetrà wine |
| 8 | egg yolks |
| 220 g | sugar |
| 70 g. | corn starch |

Boil milk with wine. In another bowl whip egg yolks with sugar and corn starch. As the milk reach the boiling point, diluite eggs (add a spoon of hot milk on eggs and not vice versa) with milk, then pour everything into the milk and let the sauce cook gently for five minutes. When ready, let it stand for five minutes, then lay it out and let it cool down quickly. Take one third of the strawberries, shake it and then pass the juice in a colander. Cut the sponge cake into cubes. Take eight cups, place in the bottom 4-5 cubes of sponge cake, moisten with a little wine, drop a spoonful of strawberry sauce, cover with pastry cream and finally close with the fresh cream covered with pieces of strawberries and strawberry juice.