



LASAGNE CROCCANTI ALLE FRAGOLE CON CONFIT DI RABARBARO E GIN



Fragole fresche	1000 g
Edinburgh Rhubarb Ginger Gin	70 ml
Zucchero	40 g
Xantano	7 g
Formaggio fresco	300 g
Zucchero	60 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Rum	10 ml
Cioccolato bianco	100 g
Sale	
Sfoglia strudel fillo	10 sfoglie
Burro	100 g
Rabarbaro fresco	4 pz
Sciroppo di fiori di sambuco	100 g
Zucchero	200 g
Purea di lamponi	400 g
Vino bianco	1000 ml
Foglia di limone kaffir	4 pz
Fragole asciutte	50 g
Apple Blossoms	

Per 10 persone

Preparazione

- Sbucciare rabarbari e tagliarli a pezzi da 5 centimetri. Riscaldare il vino bianco con lo zucchero e lasciare raffreddare in frigorifero. Appena la massa è fredda, aggiungere la purea di lamponi e lo sciroppo di fiori di sambuco. Mettere la metà del rabarbaro in una casseruola. Ricoprire con la marinata al vino bianco e cuocere al forno a 180 °C ca. per 15-20 minuti. Porre il resto del rabarbaro, affettato a strisce sottili, in acqua bollente, unitamente alle foglie di limone kaffir.
- Mescolare le fragole con gin e zucchero. Quindi, addensare una parte con il frullatore a immersione e con l'aggiunta di xantano, ricoprire poi con il resto delle fragole.
- Mescolare tutti gli ingredienti con il formaggio fresco e riempire uno spruzzatore.
- Tagliare con lo stampino le sfoglie fillo, spalmare con burro e cuocere al forno in modo croccante tra due fogli di carta (da forno) a 140 °C; meglio se ricoperto con un'altra teglia.
- Spalmare il cioccolato bianco, il più sottile possibile, su un foglio di carta da forno o su un tappetino di cottura Silpat, aggiungere un po' di sale e dorare nel forno a 160 °C per 6-8 minuti. Far raffreddare e tagliare in piccoli segmenti.
- Per servire, fare strati con la gelatina di fragole, la crema di formaggio fresco e le sfoglie fillo; infine, decorare con il resto degli ingredienti.