



Pie alle fragole (strawberrypie) - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

pie - fragole - StrawberryPie - merenda - colazione - dessert



Ingredienti per 6 persone:

per la pasta bris e:

300 gr. di farina  
120 gr. di burro  
80 gr. di zucchero semolato  
1 pz. di sale  
60 gr. acqua gelata

per il ripieno

500 gr. di fragole  
6 savoiardi  
1 cucchiaio zucchero semolato

1 cucchiaio di zucchero a velo per spolverare la Pie

Preparazione:

Per fare la bris e, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, 60 g di acqua fredda e un pizzico di sale.

Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tirate quindi la pasta a mm 3 di spessore e, con i due terzi, rivestite uno stampo a cerniera di cm 20 di diametro, dopo averlo ben imburato e infarinato.

Mettete nello stampo i savoiardi sbriciolati e 500 g di fragole tagliate a pezzettoni; cospargete con una cucchiata di zucchero e chiudete la pie con la pasta rimasta, rivoltandola ai bordi insieme con quella sottostante, in modo da formare un cordoncino.(ho chiuso con i rebi della forchetta)

Infornate a 200 gradi per 30 minuti circa, spolverizzando a met  cottura con abbondante zucchero a velo. Infine, passate brevemente anche al grill.

[Vai alla discussione sul forum](#)