

Cestini di pasta fillo alle fragole

INGREDIENTI:

Pasta fillo,
fragole,
yogurt bianco greco,
miele (1 cucchiaino per vasetto di yogurt),
burro,
zucchero a velo,
scorza di limone grattugiata,
foglioline di menta per decorare.

Stendere su un piano un foglio di pasta fillo e ungerlo con burro precedentemente sciolto, sovrapporre un altro foglio ungero e proseguire fino a 3 strati. Tagliare dei riquadri di pasta di 13-15 cm e metterli negli stampini per muffin facendoli aderire ai bordi in modo che rimangano come dei contenitori, (io spolvero con un poco zucchero a velo per renderli più gustosi) mettere in forno già caldo ad alta temperatura per pochi minuti fino a doratura (attenzione bruciano facilmente). Farli intiepidire e nel frattempo tritare le fragole a pezzettini ed insaporirle con poco zucchero a velo giusto per far tirare fuori un po' di sughetto dai frutti. In una ciotola mischiare yogurt, miele e pochissima scorza di limone. A questo punto bisogna assemblare tutto: togliere i cestini di pasta fillo ormai freddi dagli stampini riempirli con le fragole, mettere sopra un po' di yogurt, una fogliolina di menta e una spolverata di zucchero a velo per decorare.

Si può preparare tutto in anticipo per poi assemblarlo all'ultimo momento.