

# Rotolini alla frutta

Questi rotolini di frutta sono abbastanza diffusi negli USA e vengono prodotti industrialmente, una delle marche più famose è Betty Crocker che li propone in tantissimi gusti. In pratica si tratta di purea di frutta, cotta come una marmellata, poi disidratata in forno, infine arrotolata. Si crea uno snack stuzzicante ed insolito, ed anche molto sano in quanto in pratica è tutta frutta (con un poco di zucchero...)



La lavorazione è un po' lunga, ammetto, ma il risultato è molto bello, quindi vale la pena provare...

Ingredienti per una teglia (circa 10-12 rotolini):

- 600 gr frutta fresca  
(in questo caso ho usato le fragole, ma in fondo all'articolo ho inserito anche alcune varianti)
- 180 gr zucchero semolato
- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto

Lavare la frutta (rimuovendo nel caso la buccia) e tagliarla a pezzi, poi frullarla con lo zucchero fino ad ottenere una purea.



Aggiungere il succo di limone un cucchiaino alla volta (un cucchiaino è sufficiente per frutti un poco aspri come il

lampone o la fragola, mentre 2 sono necessari per frutta dolce come mela o albicocca). A piacere lasciare gli eventuali semini (per esempio delle fragole) oppure passare al colino se si vuole una consistenza molto liscia.

Trasferire la purea in una casseruola e portare ad ebollizione a fuoco medio. Abbassare la fiamma al minimo e, mescolando spesso, fare restringere finché la frutta non si è ristretta molto (circa 35-40 minuti). Ecco come si presenta la frutta a fine cottura, le bolle in superficie diventano molto compatte (come per la marmellata) e fuoriescono sbuffi di vapore molto concentrati.



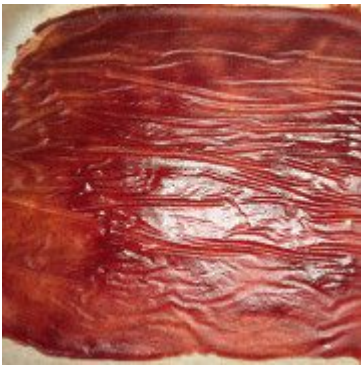
Preriscaldare il forno a 90°. Foderare una placca con carta forno e stendervi la purea con una spatola per dolci o un tarocco, fino ad uno spessore di circa 2-3mm



Asciugare in forno finché la frutta non risulta più appiccicosa (circa 3 ore con forno statico, poco più di 2 ore con il ventilato).

Trasferire ora il foglio su una griglia e fare raffreddare completamente. Una volta freddo ribaltarlo su un secondo foglio di carta asciutta e rimuovere delicatamente il primo foglio, aiutandosi eventualmente con un paio di pinzette se qualche pezzo di carta dovesse rimanere attaccato alla frutta. A questo punto, se il fondo risultasse ancora umido, farlo

asciugare in forno sempre a 90° per circa 20-30 minuti (con la parte umida verso l'alto).



Estrarre dal forno e lasciare raffreddare, poi tagliare a strisce larghe circa 2cm con le forbici da cucina. Pareggiare i due lati, infine arrotolare ciascuna striscia (**mantenendo la carta forno**) attorno al manico di un cucchiaino di legno. La carta andrà tolta man mano che si mangiano i rotolini.



Si conservano in una scatola a chiusura ermetica per circa 1 settimana.

NOTA: L'ideale sarebbe utilizzare la **carta oleata** al posto della carta forno, perchè risulta poi più semplice staccarla sia durante la lavorazione che durante il consumo. In alternativa, scegliere una carta forno abbastanza spessa in modo che, anche se si inumidisce leggermente a contatto con la frutta in forno, non tenda a rompersi.

Ecco infine alcuni consigli per qualche gusto un po' particolare:

**Lampone-Vaniglia:** 5 tazze di lamponi più i semini di mezza bacca di vaniglia

**Fragola-Basilico:** 3 tazze di fragole e 10 foglie di basilico

spezzettate

**Mela-Zenzero:** 3 mele grandi + 1 cucchiaino e 1/2 di zenzero fresco grattugiato

**Mango piccante:** 2 manghi ben maturi a cubetti, la punta di un cucchiaino di sale e la punta di un cucchiaino di peperoncino piccante.

Ecco qua il risultato: guardate come sono belli e lucidi, inoltre il profumo di frutta è molto intenso, un vero spettacolo ...



