# MILLEFOGLIE DI PRIMAVERA

## “UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

## MARZO: MILLEFOGLIE DI PRIMAVERA

Marzo è un mese ancora freddino ma i boccioli primaverili sbucano un pò dappertutto, così come la voglia di festeggiare o di concludere un pasto con un dolce buonissimo.

Quando ero bambina e poi adolescente, in occasione dei compleanni, le mamme amiche si riunivano per preparare prelibatezze di ogni genere. Tra tutto non mancava mai la crema pasticcera, che andava tassativamente girata solo in un verso, con un mestolo di legno e dopo essersi assicurate che l’addetta non avesse “le sue cose” altrimenti la crema sarebbe impazzita.

Il dolce che vi propongo questo mese, al contrario di quello che potreste pensare, è molto semplice da realizzare grazie all’utilizzo di pasta sfoglia pronta, reperibile in qualunque supermercato.

È un dolce che richiede però un’accortezza: va terminato poco prima di essere servito in tavola, solo così la sua fragranza rimarrà intatta.

INGREDIENTI 10/12 porzioni:

3 rotoli di pasta sfoglia rettangolare pronta

6 tuorli d’uovo

500 ml di panna fresca

6 cucchiai colmi di zucchero

6 cucchiai rasi di farina

1 litro di latte

la scorza di un limone

una noce di burro

zucchero a velo

granella di pistacchio

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera: mettete a scaldare il latte senza però fargli raggiungere il bollore; in un’altra pentola mettete i tuorli a temperatura ambiente e lo zucchero e mescolate bene finchè si sciolga. Aggiungete la scorza del limone, preferibilmente non trattato, scartando la parte bianca aiutandovi con un pelapatate. Per ultimi unite la farina setacciata e il latte versato a filo continuando sempre a mescolare con il cucchiaio di legno.

Mettete la pentola su fuoco moderato e portate ad ebollizione girando sempre nello stesso verso, mi raccomando!

La crema si addenserà piano piano, fate bollire per 5-6 minuti e spegnete. Togliete la scorza del limone, aggiungete una noce di burro, per conferirle un aspetto ancora più liscio, e trasferitela in una ciotola di vetro o ceramica. Coprite con

la pellicola direttamente sulla crema per fare in modo che non passi l’aria e non si formi la crosticina. Lasciate raffreddare bene.

Nel frattempo srotolate la pasta sfoglia sulla placca del forno mantenendo la carta in cui è conservata, bucherellatela con i rebbi della forchetta, cospargetela di zucchero semolato e cuocetela a 180° finchè sia leggermente dorata. Dovete tenerla sotto controllo perché ci mette un attimo a bruciare.

Montate la panna fresca e aggiungetene una metà alla crema fredda.

Prendete un piatto da portata e appoggiatevi la prima sfoglia cotta, farcite con la metà della crema e della granella di pistacchio.

Appoggiate sopra l’altro foglio di pasta con la crema rimanente e la granella.

Ultimate con la terza sfoglia e cospargetela di zucchero a velo.

Utilizzate poi la panna rimanente per chiudere i lati della torta aiutandovi con una spatolina. Per ultimo coprite i lati con la granella come potete vedere dall’immagine allegata e guarnite con un fiore centrale.

Servite entro un’ora max due, conservandola in frigo.

Se non vi piace il pistacchio potete usare qualunque altra frutta secca, oppure gocce di cioccolato fondente.

# “UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

## MARZO

## TORTA MIMOSA

Non c’era un motivo migliore come l’8 marzo che poteva spingermi oggi a pubblicare la ricetta di una buonissima torta: la torta mimosa. Un tripudio di morbidezza e dolcezza in onore di una bella pianta che è il simbolo della Festa della Donna. Il giallo predomina in questo dolce: il Pan di Spagna sofficissimo con una punta di limone, e una vellutata crema pasticciera ammorbidita dall’aggiunta di una punta di panna fresca. In altre ricette ho già citato quale sia la fonte da dove prendo ispirazione, il mio Talismano, ma la torta di oggi è composta di due preparazione classiche che potrete reperire in qualunque libro di cucina.

INGREDIENTI:

2 Pan di Spagna rotondi

1 litro di crema pasticcera

250 ml di panna fresca montata

limoncello

PROCEDIMENTO:

Montate la panna fresca e aggiungetela delicatamente alla crema pasticcera.

Prendete uno dei due Pan di Spagna, eliminate con un coltello affilato la parte esterna più scura, tagliatelo a fette spesse circa 2 cm, poi ricavatene dei dadini tutti uguali che metterete da parte.

Passate poi al secondo, sempre con un coltello eliminate la calotta superiore e tagliatelo in duo o tre dischi a seconda di quanto alto vi sia venuto. Appoggiate il primo disco su un piatto da portata e bagnatelo con del limoncello allungato con dell’acqua.

Spalmate il disco con abbondante crema senza preoccuparvi se sborda un pò. Proseguite così anche con i dischi rimanenti.

Con una spatola ricoprite il dolce farcito con tutta la crema, spalmandolo bene sopra e lateralmente.

Prendete infine i quadretti che avete tenuto da parte e aiutandovi come le mani, ricoprite interamente la vostra torta.

Spolverate leggermente con dello zucchero a velo e servite.

La Torta Mimosa può essere conservata in frigorifero ben coperta per un massimo di due giorni.

# “UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

## FEBBRAIO

## FRAPPE

Le frappe come tutti noi sappiamo, sono i tipici dolci del Carnevale; vengono anche chiamate  cenci, chiacchiere, bugie. Quasi ogni regione ha un nome diverso per questi golosi dolcetti, ma la ricetta è più o meno la stessa.

Quando arrivava il Carnevale a casa mia le frappe, o cenci perché mia madre era toscana, si facevano seguendo scrupolosamente la ricetta del Talismano della Felicità.  Lei impastava gli ingredienti e poi appoggiava canovacci un po’ dappertutto perché, una volta steso l’impasto, con la rotella dentata ritagliava la sfoglia e preparava fiocchetti e girandole, c’era bisogno quindi di spazio dove appoggiarle prima di friggerle. Una volta cotte spolverava i fiocchetti di zucchero a velo per me e mia sorella, e le girandole con il miele per mio padre, a casa sua in Abruzzo si facevano così.

Le frappe necessitano almeno un paio d’ore per essere preparate, ma il loro profumo e la loro fragranza meritano tutto il nostro tempo e la nostra dedizione, ne vale assolutamente la pena.

INGREDIENTI:

per 500 gr. di frappe

- farina 500 gr.
- strutto 30 gr.
- tuorli d’uovo 2
- 1 uovo intero
- un pizzico di sale
- un cucchiaio di zucchero
- vino bianco
- strutto per friggere

PROCEDIMENTO:

Formate una fontana con la farina sulla spianatoia, al centro mettete tutti gli altri ingredienti e impastate aiutandovi con il vino bianco, fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Fate una palla e avvolgetela con della pellicola, lasciate riposare almeno mezz’ora a temperatura ambiente.

Stendete l’impasto in una sfoglia molto sottile aiutandovi con un po’ di farina, utilizzando poi una rotella dentata ritagliate delle strisce e formate fiocchi o girandole. Appoggiate le forme ottenute su piani infarinati, vassoi o canovacci e aspettate che lo strutto diventi caldo a sufficienza. Per verificare la giusta temperatura fate la prova con un pezzetto di impasto.

Friggete le frappe finchè diventano dorate, e appoggiatele su un vassoio coperto di carta assorbente. Quando i dolci saranno pronti, aspettate che si freddino un pò e “conditeli” con lo zucchero a velo o il miele. Le frappe si conservano qualche giorno  ben coperte con un foglio di alluminio o messe in una

scatola di latta per mantenerne intatta la fragranza.





---

# UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: NOVEMBRE E IL BISCOTTO DI FROLLA

**NOVEMBRE**

**BISCOTTI DI FROLLA**

C’è una tradizione che riguarda le donne della mia famiglia, quella di regalare alla figlia che si sposa un libro di ricette; non uno qualunque, ma uno in particolare: Il

Talismano della Felicità di Ada Boni.

Mia nonna lo aveva regalato a mia madre, lei fece lo stesso con me e mia sorella, io lo donerò a mia figlia.

Poi naturalmente sono venuti tutti gli altri scritti di cucina, ma questo è il mio pilastro e non mi delude mai.

Tra tutte le ricette però, ce n’ è una modificata a matita, ed è quella della pasta frolla; corretta sul libro di mia madre, corretta sul mio, perché la versione originale era stata giudicata non perfetta da mia nonna. il risultato è una pasta frolla buonissima con cui realizzare crostate ma anche golosi dolcetti.

INGREDIENTI:

270 gr. di farina00

115 gr. di zucchero semolato

4 tuorli

120 gr. di burro

un pizzico di sale

una bustina di vanillina

scorza di limone grattugiata

la punta di un cucchiaino di bicarbonato

PROCEDIMENTO:

Sul piano di lavoro formare una fontana con la farina mescolata con lo zucchero, una presa di sale, il bicarbonato, la vanillina e la scorza del limone.

Al centro mettere i tuorli e il burro morbido a tocchetti. Iniziare a mescolare il tutto con una forchetta, quando non ci si riesce più continuare velocemente con le mani fino a realizzare un impasto morbido e liscio con cui formare un panetto. La pasta frolla inizialmente sembrerà non riuscire ma pian piano sciogliendo il burro con il calore delle mani, il tutto si compatterà, statene certi.

A quel punto però non proseguite oltre ad impastare, avvolgete il panetto o la palla nella pellicola e mettete in frigorifero per 20 minuti.

Trascorso il tempo riprendete l'impasto e utilizzatelo come preferite. Per realizzare la classica crostata vi consiglio di stendere la base aiutandovi con due fogli di carta forno su cui avrete sparso un po' di farina, togliete poi quello superiore e adagiate il disco ottenuto direttamente sulla teglia con il foglio di carta lasciato sotto spalmandolo con confettura o Nutella avendo l'accortezza di lasciare un piccolo bordo esterno vuoto. Realizzate infine i cordoncini, più piccoli per il reticolo e un po' più grandi per chiudere il bordo.

Per i biscotti adottate lo stesso procedimento per stendere l'impasto che taglierete poi utilizzando formine diverse. Appoggiateli sulla teglia aiutandovi con una paletta sottile.

La cottura va effettuata possibilmente con forno statico solo sotto, a 180° per circa 25 minuti. Deve risultare leggermente dorata, anche se vi sembrerà ancora morbida sfornatela lo stesso, il burro raffreddandosi la compatterà.

# Tortini al cacao amaro

## Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiai di rum
- 170g zucchero a velo

- 1 albume
- 1 limone

Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l'olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.
Infornate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.
Per la finitura prendere lo zucchero a velo,  un albume e qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.

---

# Fetta al Latte

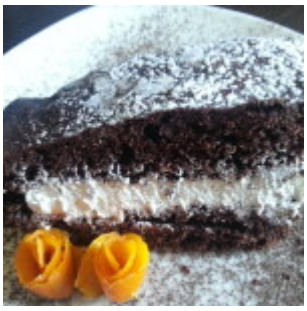


## Maxi Fetta al Latte per una colazione in famiglia

Un dolce semplice da preparare, buono e da proporre a tutte le ore, per grandi e piccini.

## INGREDIENTI:

- 3 uova
- 150g zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 1 pizzico di sale
- 100g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito
- 200 ml panna montata
- 30g di miele
- zucchero a velo q.b.





## PREPARAZIONE

Mettere in una terrina le uova intere con lo zucchero e montarli con una frusta. Aggiungere a questo punto un pizzico di sale, il latte e l’olio e riprendere a mescolare; dopodiché aggiungere il cacao in polvere, la farina e il lievito e amalgamare bene il tutto. A questo punto versare il composto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata ed infornare a forno già caldo per 30 minuti a 180°.

Una volta sfornata far raffreddare su una griglia, nel frattempo montare la panna ed aggiungere il miele solamente quando la stessa sarà ben montata.

Tagliare a metà la torta, farcirla e decorarla con una spolverata di zucchero a velo.

---

# Torta Verde



Torta Verde

## Vi propongo una ricetta di un dolce talmente facile da realizzare e che e’ piaciuto al 98% di persone alle quali l’ho fatto assaggiare…. Possono provare a cucinarla anche gli uomini per fare (perche no?) una sorpresa alle loro dolci metà…

### La Torta Verde

(come unità di misura si usa il vasetto di uno yogurt)

## INGREDIENTI:

- 3 uova
- 2 vasetti yogurt al cocco
- 3 vasetti e 1/2 di farina
- 1 vasetto e 1/2 di zucchero
- 3/4 di vasetto di olio di semi
- 1/2 vasetto di sciroppo alla menta ( fabbri)
- una bustina di lievito
- farina di cocco
- nutella

## PREPARAZIONE

– accendere il forno (ventilato 170* – statico 180* ) .
– sbattere le uova con lo zucchero fino a far diventare il composto chiaro e spumoso, a questo punto aggiungere mano a mano lo yogurt, la farina , l’olio e lo sciroppo.

Risultando l’impasto abbastanza fluido, si può aggiungere una manciata di farina di cocco e solo a questo punto inserire il lievito setacciato e versare il tutto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata e infornare.

A cottura ultimata ( si controlla inserendo uno spaghetto nella parte centrale della torta che dovrà uscire asciutto) si impiatta subito la torta e ancora calda la si ricopre con uno strato di nutella e sopra a pioggia la farina di cocco.

Buon appetito!!!