

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 cucchiaini colmi di zucchero

6 cucchiaini 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 scioglia. 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 cucchiaino 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° finché 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.