

Sfogliatine alla crema di lamponi



Lo ammetto, ultimamente sto trascurando alcune cosucce, e me

ne scuso con voi...

Avevo iniziato a tenere quella bella rubricchetta (sempre sul blog) di "Libri di cucina nella mia cucina", dove davo una mia semplice ed essenziale recensione in merito ai libri di cucina da me tanto amati ed acquistati.

Purtroppo ultimamente sono stata presa da tante cose, vari progetti ma anche qualche problemuccio, e per forza di cose, ho dovuto abbandonare un pò...

Nei buoni propositi di questo nuovo anno che per me inizia sempre a settembre e mai a gennaio, (eheheheh!!!) voglio metterci anche questo: tenere il più possibile aggiornato questo piccolo spazio!

Comincio a farlo ora, parlandovi di un libro che ho tanto desiderato ma che, per vari motivi non mi decidevo mai ad acquistare; alla fine ci sono riuscita e devo dire che...beh, ho fatto davvero male ad aspettare così tanto.

E' un libro assolutamente meraviglioso...le foto sono incantevoli, le ricette di semplice esecuzione...caspita ma non vi ho ancora detto di che libro si tratta!

E' ["Stagioni"](#) di Donna Hay, edito da Guido Tommasi

Di questa autrice ho già diverse pubblicazioni, e questo libro è forse uno dei più belli che io abbia mai avuto fra le mani.

Lo stile è quello semplice e sobrio di Donna Hay, le ricette sono suddivise appunto per stagioni, corredate da fotografie capolavoro...è un piacere solo sfogliarlo ed ammirarlo.

Mi è piaciuta molto l'impostazione, la carta opaca e piacevole al tatto, forse un pò meno il formato, anche se questo libro è più piccolo e quindi un pò più pratico rispetto alle altre pubblicazioni di questa autrice.

Si parte dalla primavera, arrivando all'inverno, ed ogni stagione è suddivisa in ricette salate e dolci.

Io oggi ho voluto proporvene una, leggermente rivisitata, fatta in un battibaleno, semplice e d'effetto.

Si, è un libro che vi consiglio di acquistare...sono sicura che appena lo sfoglierete ve ne innamorerete all'istante, come è stato per me!



Pensieri e pasticci - 2014

...bastano davvero pochi ingredienti e in men che non si dica ecco che avrete preparato un veloce e golosissimo dolcetto che potrà assolutamente soddisfare la vostra "voglia di qualcosa di buono" (la frase del mitico [Ambrogio](#)...ve la ricordate, vero?!!)

Infatti basta avere in frigo un rotolo di pasta sfoglia...una vaschetta di lamponi...e con qualche altro semplice ingrediente ecco che avete risolto allegramente, credete a me!

Se siete come quel sofisticato di mio marito che ha avuto da ridire sui semini di lampone dentro alla crema, fate in modo di passarli al setaccio prima di aggiungerli, così da eliminare qualsiasi semino fastidioso...io la prossima volta lo farò.

Vi garantisco comunque che erano fenomenali...e poi anche belli da vedere!



Pensieri e pasticci - 2014

Ingredienti:

con qualche piccola variante personale rispetto alla ricetta originale (nel libro era una sfogliata intera, io ho voluto creare delle monoporzioni, me ne sono venute sei)

Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare

120 g lamponi freschi più alcuni per decorare

100 g panna acida

due cucchiaini di zucchero di canna per me [Gran Cru Swaziland della Waves of Sugar](#)

1 cucchiaino di zucchero a velo

4 cucchiaini di panna liquida

qualche goccia di estratto di vaniglia

un rametto di menta

un goccio di latte

Preparazione:

Stendere il rettangolo di pasta sfoglia su un piano di lavoro e col mattarello leggermente infarinato allungarla un pochino. Ricavarne sei quadrati e praticare agli angoli dei piccoli taglietti in diagonale; ripiegare circa un centimetro di pasta su se stessa verso l'interno in modo da creare un bordino intorno al quadrato di pasta.

Bucherellare i quadrati con i rebbi di una forchetta, spennellarli col latte e metterli in forno a cuocere per circa una quindicina di minuti, in modo da renderli belli dorati.

Nel frattempo preparare il ripieno in questo modo: amalgamare la panna acida con l'estratto di vaniglia, lo zucchero a velo e lo zucchero di canna, unire anche la panna liquida per ottenere una crema più morbida. Unire i lamponi schiacciati con una forchetta al composto e mescolare bene per ottenere una crema densa e rosata.

Riempire i quadrati di sfoglia con la crema livellandola ben bene, decorare con alcuni lamponi freschi e qualche fogliolina di menta a piacere.



E con queste immagini golose, vi lascio e auguro a tutti un

buon inizio settimana...

...come volano i giorni, mamma mia!

Fermiamoli.....

Buonissima giornata

Simona