

Torta Millefoglie: il dolce francese che farà impazzire grandi e piccini!

scritto da Enzo Radunanza | 30/06/2016



Un classico della pasticceria francese diventato di uso comune in tutto il mondo: la Torta millefoglie. Qui vi proponiamo una ricetta semplificata ma molto golosa.



La Francia è una [terra dalle infinite risorse paesaggistiche](#), dalle attrattive meravigliose e, dal punto di vista gastronomico, vanta alcuni degli **chef più noti al mondo**.

Le ricette francesi sono le più imitate in tutte le cucine, europee e non, partendo dalla cucina locale fino alla *novelle cuisine* esistono tantissimi piatti e accostamenti creativi da far invidia anche all'amata **cucina italiana**.

Per omaggiare i nostri cugini d'Oltralpe, vi presentiamo **una delle ricette più semplici della cucina francese**, ossia un dolce che mette tutti d'accordo dai bambini ai grandi: la **Torta millefoglie**.

Realizzata con tre strati di pasta sfoglia croccante, alternati con strati di crema, essa è infine decorata con scaglie di cioccolato secondo i propri gusti. In questa preparazione vi presenteremo una variante arricchita con crema di ricotta e fragole (per uno strato) e panna montata e fragole (per l'altro strato).

Ricetta della Torta millefoglie

Categoria: dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 4 persone

Ingredienti

- 300 ml di panna da montare;
- 1 cucchiaio di zucchero a velo;
- 400 gr di ricotta fresca;
- 1 cucchiaio di zucchero bianco;
- 500 gr di pasta sfoglia;
- 600 gr di fragole;
- 2 cucchiaini di zucchero di canna per la decorazione

Preparazione

Iniziare tagliando la pasta sfoglia in rettangoli di circa 13×36 cm e ciascun spesso circa 3 millimetri. Quindi mettere in forno per 10 minuti a 180 gradi.

Nel frattempo che la vostra pasta sfoglia diventa croccante e dorata, fate cuocere le fragole in precedenza lavate e tagliate a pezzi, in una casseruola con lo zucchero di canna per 5 minuti. Tritate il composto con un mixer e lasciate raffreddare in frigo per circa 30 minuti.

Montate la panna assieme allo zucchero a velo e riversate la stessa in una *sac a poche*. Prendete, in seguito, la ricotta fresca e mescolate assieme la salsa alle fragole preparata in precedenza.

Infine, componete la vostra torta alternando uno strato di pasta sfoglia a uno di crema alle fragole, poi un altro strato di pasta sfoglia con la crema a base di ricotta e fragole.

Spolverate la vostra torta con dello zucchero a velo e servite ben fredda.

Visto che siamo in piena fase di prenotazione vacanze estive, infine, se desiderate assaggiare questa delizia della cucina francese in modo da poter valutare in maniera oggettiva la vostra bravura, vi consigliamo un [week-end a Parigi](#).