

Pasta brisée

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 15 Novembre 2012 08:47 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Novembre 2012 11:17

Pasta brisée

Si tratta in sostanza di una pasta frolla senza uova o, se si preferisce, di una sfoglia con poca lavorazione e si utilizza soprattutto per le torte salate. Aggiungendo zucchero nell'impasto è adatta anche a preparazioni dolci.



Dosi per 4 persone: 250 gr di farina, 140 gr di burro freddo, circa ½ bicchiere di acqua fredda, sale q.b.

Impastare tutti gli ingredienti, iniziando dal burro freddo a pezzi e la farina. Aggiungere l'acqua fredda e formare una palla. Lasciarla riposare al fresco per 30 minuti. Utilizzarla come la pasta frolla.