

Pasta sfoglia per torte salate

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 21 Dicembre 2012 10:28 - Ultimo aggiornamento Venerdì 21 Dicembre 2012 10:41

Pasta sfoglia

Le torte salate sono un'ottima soluzione per degli stuzzichini o dei piatti freddi da servire durante le feste. La pasta sfoglia è l'ingrediente principale. La sua preparazione richiede un po' di pazienza e di pratica per essere sicuri di ottenere un buon risultato.



Dosi per quattro persone: 150 gr di farina, 100 gr di burro, sale e acqua q.b..

Impastare il burro con circa 30 gr di farina e impastarlo. Disporlo sul piano e dargli una forma quadrata alta circa 1 cm. Impastare il resto della farina con acqua e sale fino ad ottenere un composto morbido rotondo. Disporre il composto al centro del quadrato, sollevare gli angoli del quadrato e portarli verso il centro. Spianare il tutto con il matterello dandogli forma rettangolare. Piegare gli angoli verso il centro e quindi piegare il tutto a metà. Stendere con il matterello ricreando un rettangolo e ripetere l'operazione. Ripetere altre 4 volte e la pasta è pronta. Stendere e disporre su una teglia imburata. Cuocere a circa 180° nel forno preriscaldato.