

# Pasta brisè

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 2 cucchiaini di acqua fredda

## PREPARAZIONE

- Ridurre il burro a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina a fontana sulla spianatoia oppure metterla in una ciotola.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, un pizzico di sale e l'acqua molto fredda.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aiutandosi con le nocche, fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere ancora acqua fredda.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

La pasta brisè è ottima per confezionare torte salate o tartellette. Per le indicazioni di cottura seguire le specifiche ricette.

Con le dosi indicate si preparano 300 grammi di pasta circa, sufficienti in genere per foderare una teglia di 24-26 cm di diametro.

Per stendere la pasta brisè, aiutarsi con due fogli di carta da forno appena infarinati. Metterne uno sul piano di lavoro, posare la palla di pasta, quindi mettere l'altro foglio. Schiacciarla con il palmo della mano per appiattirla, quindi usare il mattarello. Girarla di tanto e staccarla dai fogli di carta da forno se dovesse fare delle grinze.

Se la pasta frolla è troppo appiccicosa, infarinare la spianatoia e il mattarello o i fogli di carta da forno. Se invece è troppo secca e tende a spezzarsi aggiungere un cucchiaino di acqua fredda.

Ritirare la pasta cotta dal forno quando è ben dorata ed ancora morbida: raffreddandosi tende infatti ad indurirsi.