

TORTE SALATE

Frolla salata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 80 g di burro morbido
- 1 pizzico di sale
- 1 tuorlo uovo (oppure 1 e 1/2 cucchiaino di olio)
- 1/2 bicchiere di acqua fredda.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina con il sale,



2 unire il burro e l'olio.





3 Iniziare ad impastare.



4 Unire poca acqua alla volta fino ad ottenere una pasta compatta.

Formare un panetto ed avvolgerla nella pellicola.



5 Fare riposare la pasta frolla salata un'oretta in frigorifero.

Dopo questo tempo, stendere la pasta sottile e ricoprire la tortiera o le formine.

Mettere i salatini in frigorifero per una ventina di minuti.



6 Cucinare a 180°C per 15/20 minuti.



Le dosi indicate sono per 1 crostata.

NOTE