

TORTE SALATE

Pasta brisée

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di farina
200 g di burro
50 ml d'acqua fredda
25 g di zucchero
1 presa di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Unire la farina allo zucchero ed al sale in un contenitore.



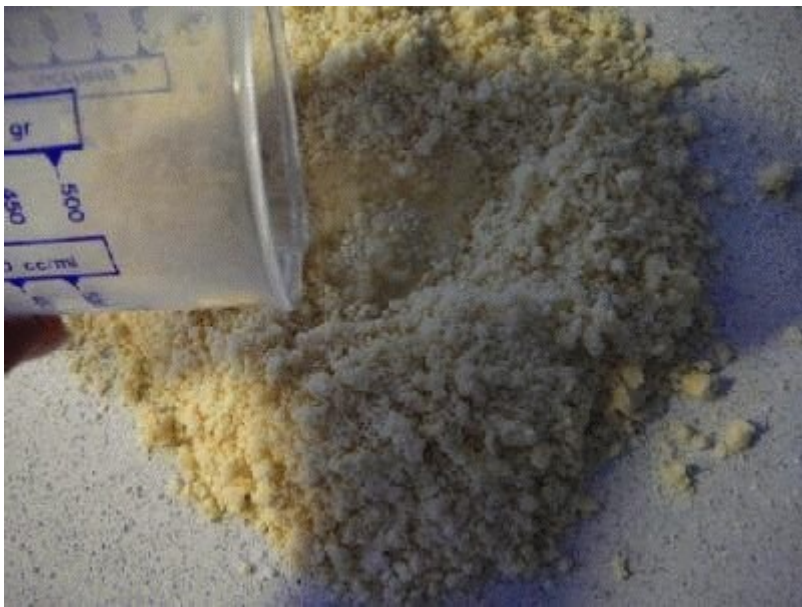
3 Metterli a fontana sul piano di marmo e disporvi il burro a pezzettini nel centro.



- 4 Iniziare a lavorare con la punta delle dita fino formare tante minuscole palline, come se fosse un impasto sbriciolato.



- 5 Scavare di nuovo una fontana e aggiungere l'acqua fredda.



6 Lavorare velocemente e si otterrà un impasto liscio ed omogeneo.



7 Prima di utilizzarla lasciarla raffreddare in frigo almeno una mezz'ora, altrimenti risulta difficile stenderla.

Dopo la cottura dovrebbe risultare come nelle seguenti foto.



NOTE

La pasta brisée è una preparazione base, si tratta di una frolla ma di gusto neutro che si adatta a ricette sia dolci che salate.