

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta brisée perfetto per le torte rustiche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ACQUA fredda - 3 cucchiai da tavola

SALE 1 pizzico

La pasta brisée è la base perfetta per chi ha voglia di una torta rustica e non vuole usare la classica sfoglia. Ha origini francesi e si usa soprattutto per le torte salate e rustici. Piacevole da impastare con le dita, vi conquisterà con il suo sapore e risulterà meno pesante poiché priva di uova. Il suo gusto neutro può essere modificato aggiungendo dello zucchero e anche in quel caso si comporterà in maniera egregia come base di eventuali crostate dolci.

PREPARAZIONE

1 Formate una fontana con la farina ed un pizzico di sale.



2 Tagliate il burro freddo a cubetti e unitelo alla farina.

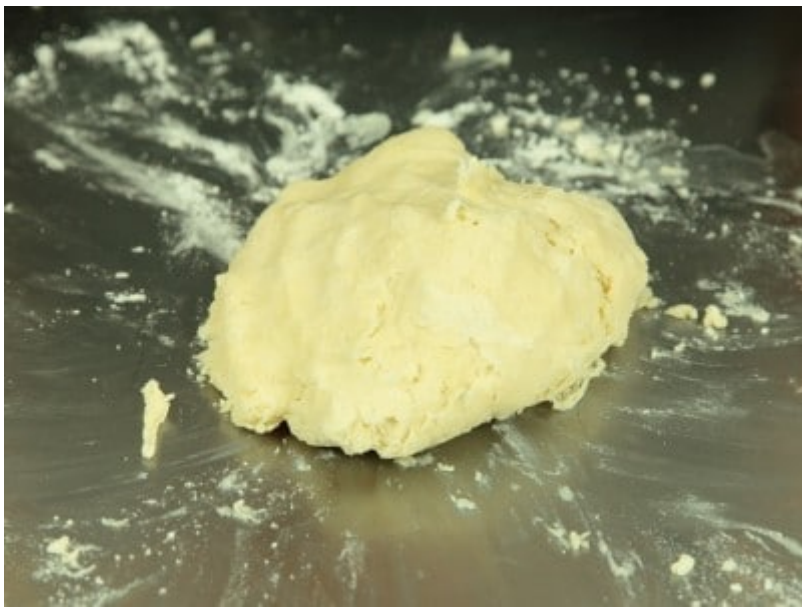


3 Con una spatolina di plastica iniziate a tagliare il burro nella farina fino a che si riduca in pezzettini grandi quanto una lenticchia.



4 A questo punto, aggiungete pochissima acqua ed iniziate ad impastare molto velocemente a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.





5 Formate una palla con l'impasto e riponetelo in frigorifero per almeno un'ora.



6 A questo punto la pasta è pronta per essere usata nella preparazione prescelta.

NOTE

E' preferibile far sempre riposare la pasta in frigo poiché in questo modo le materie prime si rilassano e si fondono bene tra loro. Ma se siete sempre di fretta potete farla il giorno prima e lasciarla in frigo oppure farne dose doppia e metterla in freezer, dove si conserva per un paio di mesi, scongelandola quando ne si ha bisogno.