

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta frolla base con strutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 200 gr

STRUTTO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

FARINA 1 kg

ACQUA 200 gr

La **pasta frolla base con strutto**: ovvero come imparare in poche mosse una ricetta essenziale che ci permetterà di creare molte golose preparazioni! Bastano pochi accorgimenti per ottenere una resa eccellente, quali sono ve li spiega nel video il nostro pasticciere Enzo! Se pensate poi che sia pesante al gusto vi sbagliate! Lo strutto rende molto delicata e friabile. Provate questa ricetta e fateci sapere le vostre impressioni. Se poi siete a caccia di ricette semplici per le basi dei vostri dolci, vi proponiamo anche la [frolla](#) al cioccolato!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della pasta frolla con strutto, riunite il burro e lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice, quindi azionatela e lasciatela lavorare fino a che il burro non si sia ridotto in crema.



- 2 A questo punto aggiungete lo strutto e fate lavorare ancora un po'.



3 Ora aggiungete l'acqua poco alla volta e facendo lavorare la macchina al minimo.





4 Quando gli ingredienti sono ben amalgamati tra di loro aggiungete la farina.



5 Fate lavorare la macchina giusto quel tanto che serve per ottenere un composto omogeneo, non lavorate eccessivamente la pasta frolla, non deve diventare elastica.

A questo punto, infarinate il banco da lavoro e versate l'impasto.

Date un'ultima impastata a mano, formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa un'ora.



CONSIGLIO

Posso surgelarla?

Certo, puoi tranquillamente metterla in freezer.

Si sente molto lo strutto?

No è davvero molto delicata!