

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sfoglia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 gr di farina
- 200 gr di burro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 presa di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare la farina col sale, il vino ed una noce di burro. L'impasto deve risultare morbido, ma consistente. Aggiungere se necessario farina o acqua a seconda della consistenza e lavorarla per una decina di minuti. Spianarla sul tavolo in forma rettangolare, ripiegarla in tre a libro e metterla per una mezz'ora a riposare al fresco. Intanto avrai fatto ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Stendere la pasta, farne un rettangolo al centro del quale mettere il burro, ripiegare la pasta in tre e delicatamente stendere col mattarello. Ottenuto un nuovo rettangolo, ripiegarlo a tre, nuovamente, a libro e metterlo a riposare nel frigorifero. Dopo un quarto d'ora di riposo, ripetere la medesima operazione e così di seguito per sei volte in modo tale da fare i sei "rituali giri". A questo

punto la pasta è pronta, metterla su carta oleata infarinata e tirare la sfoglia dello spessore voluto a seconda dell'uso. È sufficiente punzecchiare bene il fondo con una forchetta e poi si inforna a forno caldo a 200°.