

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sfoglia semplice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di burro (o margarina)
250 g di ricotta (non confezionata)
400 g di farina.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina sulla spianatoia.

Con lo schiacciapate schiacciate il burro freddo infarinato.



2 Schiacciate anche la ricotta.



3 Impastare fino ad avere una pasta liscia.



4 Avvolgete nella pellicola e lasciate a riposare in frigo 2 ore.



5 Ottima per ricavarne dei biscotti.

