

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.

