

TORTE SALATE

Pasta brise fatta in casa

di: *Leyla Farella*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

NOTE: + *ALMENO 40 MINUTI DI RIPOSO*



Ogni tanto bisogna tornare alle basi della cucina, quelle che permettono poi di sbizzarrirsi con fantasia, come la pasta brisé. Con pochi accorgimenti, pochi ingredienti e in pochissimo tempo otterrete una base perfetta per torte salate, sfiziosi [antipasti](#) monoporzione (tartellette, cestini, bicchierini). Come si prepara la pasta brisé? E' facilissimo, perchè dovrete impastare poco, giusto il tempo di compattare gli ingredienti che ovviamente dovranno essere alla temperatura giusta. La pasta brisé si realizza senza uova, solo farina acqua freddissima, ghiacciata, e burro freddo di frigo. Infatti il termine "brisé" significa "spezzata", proprio

perchè impastando farina e burro insieme otterrete un impasto sbricioloso (si può fare anche al mixer) che poi si ricompatta aggiungendo l'acqua fredda. Scoprite quante ricette potete realizzare con la pasta brisé.

INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

BURRO FREDDO 75 gr

ACQUA FREDDA (ghiacciata) - 25 gr

SALE 1 pizzico

[Ravioli di brisé ripieni di ricotta e polpa di granchio](#)

[Quiche rustica patate e pancetta](#)

[Quiche rustica alla cicoria](#)

[Torta salata spinaci e ricotta](#)

[Torta salata speck e zucchine](#)

PREPARAZIONE

- 1 Adagiate la farina in un mixer o in un robot con le lame. Unite il burro a pezzetti freddo da frigo.





2 Frullate il tutto ad intermittenza, in modo che il burro si incorpori alla farina, formando un composto sbriciolato.





3 Aggiungete il sale e l'acqua freddissima.





4 Azionate ancora il mixer fino ad ottenere un impasto omogeneo.





- 5** Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e compattate con le mani, formando un panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e ponete in frigorifero per 40 minuti.





- 6 Trascorso il tempo, stendete la vostra Pasta brise fatta in casa sopra un foglio di carta forno leggermente infarinato e realizzate la preparazione che preferite.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO