

TORTE SALATE

Pasta brisé

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **pasta brisé** è un impasto base della cucina francese, famoso per la sua **friabilità** e il suo **sapore delicato**. La **ricetta della pasta brisé** è utilizzata per preparare una vasta gamma di **piatti dolci e salati**, dalle crostate alle quiche, dai rustici alle tartellette.

La pasta brisé è un impasto molto economico e semplice da realizzare in casa, infatti la ricetta prevede l'utilizzo di pochi e semplici ingredienti: farina, acqua, burro e un pizzico di sale. Quindi perché comprarla quando in pochi minuti possiamo ottenere un risultato genuino e più salutare rispetto al prodotto industriale?

Cucina la tua pasta brisé in modo **facile e veloce**,

segui la nostra **ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta biscotto fatta in casa](#)

[Pasta frolla](#)

[Pasta frolla al caffè](#)

[Pasta choux per bignè](#)

[Pasta tirata per strudel](#)

COSA SERVE PER FARE LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ACQUA 50 gr

SALE 1 pizzico

COME SI PREPARA LA PASTA BRISÈ

- 1** Versa tutta la farina in una ciotola e unisci il burro freddo di frigo. Inizia a mescolare burro e farina, dapprima con una forchetta e poi con le mani. La lavorazione con le mani va fatta pizzicando burro e farina in modo da ottenere dapprima un impasto sbriciolato.





2 Quando avrai ottenuto una ciotola piena di briciole di impasto, unisci un pizzico di sale e versa l'acqua fredda. Compatta l'impasto ammorbidito di acqua, impastando con le mani, sempre dentro la ciotola.



3 Sposta l'impasto sulla tavola di lavoro e finisci di compattare la pasta brisè, dovrà

diventare liscia e morbida. Avvolgi la pasta brisè in pellicola da cucina e riponila in frigo per almeno un'ora prima di utilizzarla nelle tue ricette.





COSE DA SAPERE SU COME USARE BENE LA PASTA BRISÈ

Utilizza ingredienti di qualità. Scegli burro fresco di alta qualità e farina 00 per ottenere un impasto ancora più friabile e saporito.

Lavora l'impasto velocemente. È importante lavorare l'impasto velocemente per evitare che il burro si scaldi e diventi troppo morbido.

Fai riposare l'impasto. Metti l'impasto in frigorifero per almeno 60 minuti prima di utilizzarlo in questo modo la pasta brisè sarà più facile da lavorare.

Fora la base della torta. Se utilizzi la pasta brisè per una torta salata, è consigliabile forare la base con una forchetta prima di cuocerla per evitare che si gonfi.

Cuoci in forno caldo. Cuoci la pasta brisè in forno caldo fino a doratura per ottenere un risultato croccante e saporito.

PASTA BRISÈ AROMATIZZATA

Puoi aggiungere erbe aromatiche come timo, rosmarino o salvia all'impasto per un gusto più sfizioso. Ideale per torte salate con verdure o formaggi.

Puoi anche aromatizzare con scorza di limone o arancia o anche vaniglia per torte che prevedono ripieni dolci.