

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sfoglia semplice

di: *lyudmyla*

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.

