

Pasta sfoglia



INFORMAZIONI

- **8** persone
- **140Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **4 ore**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 125 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 125 g di burro
- 50 ml di acqua

PREPARAZIONE

- Mescolare la farina con un pizzico di sale fino e dividerla in due parti da 100 e 25 grammi.
- In una terrina mettere la parte da 25 g di farina. Fare un foro al centro e disporvi il burro a pezzetti. Impastare brevemente con la punta delle dita, per non far riscaldare eccessivamente l'impasto.
- Dare al panetto forma quadrata e metterlo nel frigo a riposare per 10 minuti.
- Impastare la restante farina in una terrina con l'acqua fredda fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo e stenderlo con un matterello in un panetto sottile, sempre di forma quadrata.
- Adagiare al centro il panetto di burro e farina tolto dal frigo e ripiegare i quattro angoli della pasta verso il centro.
- Spinare con il matterello fino ad ottenere una sfoglia rettangolare di 3-4 millimetri di altezza.
- Ripiegarla in tre parti sul lato più lungo. Questa è la posizione di partenza per far fare alla pasta i giri necessari affinché diventi leggera e friabile.
- Giro: stendere la pasta con il matterello per riottenere un rettangolo di 3-4 millimetri di altezza, capovolgere la pasta e ripiegarla in tre.
- Metterla in frigorifero a riposare per 30 minuti, quindi eseguire un nuovo giro. Eseguire in totale almeno 6 giri con altrettante pause in frigorifero di 30 minuti ciascuna.
- La pasta sarà quindi pronta. Tenerla in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano circa 250 g di pasta sfoglia.