

DOLCI E DESSERT

Pasta sfoglia a quattro giri

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Burro ben freddo	225 g
Strutto	125 g
Succo di limone	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino

Preparazione

- 1 Gli ingredienti sono per 900 g di pasta. Tagliate il burro freddo a dadini. Setacciate la farina e il sale sopra una ciotola.
- 2 Aggiungete la metà del burro tagliato e fatelo penetrare nella farina con la punta delle dita fino a ottenere una miscela che assomigli al pangrattato.
- 3 Scavate un pozzo. Misurate 15 cl di acqua ghiacciata e versatela in mezzo al pozzo, insieme al succo di limone. Girate vigorosamente con un coltello largo portando poco a poco la farina verso il centro del pozzo.
- 4 Incorporate tutta la farina aggiungendo, se necessario, un po' di acqua a cucchiainate, fino a ottenere una palla di pasta nè troppo umida nè troppo asciutta.
- 5 Posate la pasta sul piano da lavoro leggermente infarinato. Lavoratela con dolcezza per lisciarla. Schiacciate la pasta per ottenere un rettangolo di 40 x 20 cm mantenendo i bordi dritti e gli angoli retti.
- 6 Se avete lavorato la pasta troppo vigorosamente questa resisterà prima di raggiungere le dimensioni richieste; schiacciatela delicatamente.
- 7 Con il dorso di un coltello tracciate una riga sulla larghezza del rettangolo delimitandone un terzo. Con l'aiuto di un coltello distribuite la metà dello strutto, in fiocchetti.
- 8 Grandi come una nocciola, sui due terzi di pasta rimanenti fino alla riga tracciata. Lasciate un bordo di 1,5 cm sui tre lati esterni.

- 9 Piegare il rettangolo in tre: ripiegare il terzo senza materia grassa per primo, poi ricopritelo con il terzo rimanente. Sigillate i bordi con il mattarello o con la mano.
- 10 Avvolgete la pasta con un foglio di pellicola, poi con un panno umido e mettetela in frigorifero quindici minuti. A questo punto la pasta avrà avuto un giro.
- 11 Dopo quindici minuti togliete la pasta dal frigorifero e posatela sul piano da lavoro leggermente infarinato, con la piega alla vostra sinistra e il lato lungo sigillato a destra.
- 12 Stiratela di nuovo fino ad avere un rettangolo di 40 x 20 cm, con movimenti decisi e uniformi, partendo dal centro e andando verso di voi e poi verso l'estremità opposta.
- 13 Mai sui lati e mai in diagonale. Ripetete l'operazione dei fiocchetti e quella della piegatura utilizzando la metà del burro restante.
- 14 Sigillate i bordi, avvolgete di nuovo la pasta e riponetela in frigorifero per quindici minuti.
- 15 È finito il secondo giro. Date alla pasta il terzo e il quarto giro con il resto dello strutto per il terzo e il resto del burro per il quarto e ultimo giro, facendola ogni volta riposare in frigo quindici minuti.