

DOLCI E DESSERT

Pasta sfoglia express

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	450 g
Burro	175 g
Succo di limone	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le quantità sono per 500 g di pasta. Setacciate la farina e il sale sopra una ciotola. Tagliate il burro a dadini di 1,5 cm e gettateli nella farina.
- 2 Aggiungete il succo di limone e 12 cl di acqua ghiacciata, poi mescolate rapidamente fino a ottenere una pasta leggera. Aggiungete, se necessario, uno o due cucchiaini di acqua.
- 3 Posate la pasta su una superficie leggermente infarinata e abbassatela a un rettangolo di 30 x 15 cm, mantenendo i lati e gli angoli ben dritti con l'aiuto di un righello.
- 4 Ripiegate un terzo della pasta verso il centro del rettangolo, poi il terzo restante sopra gli altri due. Sigillate i bordi, fate girare la pasta di 90 gradi.
- 5 Stirate, piegate e girate la pasta due volte. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola, poi in un panno umido e lasciatela in frigorifero, prima di modellarla.