PASTA BRISÉ 3

Ingredienti:

- 200 g. di farina,
- 100 g. di burro o margarina,
- una presa di sale,
- 2 cucchiai di acqua.

Setacciate la farina sulla spianatoia con la presina di sale e distribuitevi sopra il burro freddo tagliato a pezzetti.
Lavorare i due ingredienti fino a che il burro non sarà perfettamente amalgamato con la farina, quindi aggiungete l'acqua per ammorbidire il tutto.
Formate con l'impasto una specie di palla che lascerete riposare per mezz'ora circa in un luogo fresco, avvolta in un panno.
Al termine, stendete la pasta con il matterello e disponetela su una teglia da forno imburrata.
Praticate dei buchetti con la forchetta nella pasta, copritela con carta da forno e cospargete il fondo della teglia di fagioli secchi.
Mettete nel forno a 200° e lasciate cuocere per venti minuti circa.
Toglietela dal forno, eliminate i fagioli e guarnite il fondo con ripieno a piacere (sono indicati panna da cucina, uova con verdure e formaggi vari).
Infornate a 170° per circa 45 minuti finchè la superficie sarà ben dorata.