

PASTA FROLLA SALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 125 g di burro tagliato a cubetti,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 pizzico di sale,
- 2 cucchiaini di acqua.

Setacciate la farina raccogliendola sul piano di lavoro.

Disponetela a fontana e collocatevi nel centro il burro, il tuorlo d'uovo e il sale.

Mischiate bene con una paletta, aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto con le mani fino a formare una palla liscia.

Lavorate con rapidità in modo che non si scioglia il burro.

Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo in una pellicola e lasciatelo refrigerare per circa 30 minuti, dopodiché usate la pasta preparata come è richiesto in ciascuna ricetta.