

PASTA A FONCER PER TARTELLETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- sale,
- 200 g di burro,
- un tuorlo,
- un quarto di bicchiere di acqua.

Questo tipo di pasta serve per rivestire stampini a forma di barchetta o di vaschetta rotonda e preparare tartelette da riempire poi con farciture varie e servire sia calde che fredde.

All'occorrenza, anziché dei piccoli stampi, si può usare un unico grande stampo e preparare una crostata o una quiche salata.

Il tempo di esecuzione delle tartelette è abbastanza breve.

Mettete dunque la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale; distribuite nell'incavo centrale il burro (150 g) ricordate di tenerlo per qualche tempo a temperatura ambiente in modo che sia sufficientemente morbido, poi unite il tuorlo e versate l'acqua, facendo attenzione che questa non si perda in rivoletti fuori dal bordo della fontana.

Cominciate quindi a buttare un po' di farina dal bordo del cratere verso il centro, intridendola con gli altri ingredienti.

Continuate a lavorare finché avrete ottenuto un impasto omogeneo.

Fate un panetto e lasciatelo riposare il tempo necessario per imburrare gli stampini.

Una volta fatta questa operazione, infarinate la spianatoia e stendetevi il panetto di pasta, spianandolo in tutti i sensi cos' da ottenere una sfoglia abbastanza sottile.

Con un tagliapasta di forma ovale ricavate dalla sfoglia tanti ovali quanti sono gli stampini.

Adagiate quindi la pasta nelle formine, premendola leggermente sulle pareti e sul fondo e punzecchiandola con una forchetta; copritela poi con carta di alluminio, ritagliata in forma.

Introducete le tartelette nel forno, facendole cuocere per 10 minuti a 220 gradi.

Trascorso il tempo indicato, sfornatele, liberatele dalla carta ed estraetele dalle formine.