

PASTA SFOGLIA 2

Ingredienti:

- farina,
- acqua,
- sale,
- burro.

Disponete la farina a fontanella, versatevi l'acqua e il sale e lavorate pochissimo solo con la punta delle dita.

Mettete il burro lavorato con la forchetta al centro della pasta.

Ripiegate bene gli orli e abbassate il tutto con il matterello badando che il burro non esca.

Mettete in uno strofinaccio al fresco per 20 minuti.

Fate la forma di un rettangolo alla pasta.

Piegatele in tre, mettete al fresco e ripetete l'operazione tre volte.

Tagliate a passate poi al forno.