

## Ricetta pasta frolla

### Ricetta pasta frolla, preparazione:



1. Setacciare la farina e disporla a fontana, insieme allo zucchero, gli aromi e il sale, su una spianatoia.
2. Ammorbidire il burro e lavorarlo con la punta delle dita insieme alla farina e allo zucchero, sbriciolando con il palmo delle mani, fino ad ottenere un composto sabbioso.
3. Ridisporre il composto a fontana, e versarvi al centro le uova battute.



4. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, senza lavorare troppo la pasta.



5. Avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa 30' prima dall'utilizzo.



### Consigli e curiosità sulla pasta frolla

- a) La pasta frolla è impiegata nella preparazione di crostate, tartellette, biscotti, ecc. Se l'impasto viene impiegato nella preparazione di crostate alla frutta, torta della nonna, ecc. si consiglia di aggiungere all'impasto un pizzico di lievito chimico (es. Pane Angeli), una pasta più morbida e meno friabile.
- b) Una diversa versione della sua preparazione è quella di amalgamare insieme zucchero e burro, aggiungere poi le uova ed incorporare in seguito la farina.
- c) Può essere preparata fino a 2-3 giorni prima, e si presta anche ad essere congelata.
- d) Per ottenere una pasta più fine si può sostituire lo zucchero con zucchero a velo ed un terzo della farina con fecola di patate.
- e) E' possibile sostituire una parte della farina con farina di mandorle.

**Ricetta pasta frolla preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo**