



Preparazione di base - Tartellette - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(Dal Cucchiaino d'Argento)

250 g di farina
175 g di burro
30 cc di acqua
1 uovo
sale

Setacciare la farina a fontana sul piano del tavolo, insaporirla col pizzico di sale e aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti.

Con la punta delle dita lavorare burro e farina, formando tante briciole.

Alla fine disporre nuovamente a fontana, versarvi l'uovo sbattuto e l'acqua fredda, impastando rapidamente con mani fredde (bagnate in acqua corrente) o con una spatola di metallo.

Avvolgere la pasta in una pellicola trasparente, appiattirla con il mattarello come un mattoncino e riporla un'ora in frigo.

Suddividere la pasta in vari pezzetti e modellarla sugli stampini.

Sovrapporvi un pirottino di carta pieno di fagioli secchi e cuocere in forno a 180° per 15/20 minuti.

Riempire appena fredde.

Si possono riempire con gamberetti, formaggi, acciughe, polpa di granchio, avocado, pollo, ...