



Preparazione base - Sfoglia matta o pasta sfoglia dei poveri - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

Veramente buona e naturalmente meno unta dell'originale.
I risultati sono magnifici.

Ingredienti:

g. 250 farina Manitoba
g. 250 burro a temperatura ambiente
g. 250 ricotta
un pizzico sale

Impastare gli ingredienti con un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto morbido.

Stendere l'impasto col mattarello dando la forma di un rettangolo, piegarlo in tre parti verso il centro e porlo in frigo per 20 minuti.

Questa operazione va ripetuta per altre 3 - 4 volte.

Alla fine stendere la sfoglia ed utilizzarla per torte salate o dolci.

Se bisogna fare dei dolci conviene però unire all'impasto un cucchiaino di zucchero

Di NANNINELLA da Coquinaria .

Farina 0 + metà peso di ricotta (esempio: 250 gr di farina + 125 di ricotta), un pizzico di sale, latte qb per rendere l'impasto morbido e elastico, lavorare il tutto per 5 minuti nel Ken a velocità 4', riposare in frigo per ca. mezz'ora e poi stendere molto sottile
Ottima anche per piccoli fagottini con ripieno di marmellata.