



Preparazione di base - Pasta Fillo - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

500g di farina
1 tazza di olio EVO
acqua tiepida (una tazza circa?dipende dalla farina)
1 cucchiaino colmo di sale

Formare la fontana, mettere al centro gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Formare tante palline a seconda delle sfoglie che si vogliono fare e lasciare riposare (coperte per un'oretta),
Stendere ciascuna sfoglia con uno spessore abbastanza sottile.

Usando Nonna Paperera posizionarla al minimo. Lo spessore, comunque dipende dall'uso: per un arrotolato
tipo strudel di verdure deve essere più sottile di quello di una quiche!

Se non riuscite ad ottenerla trasparente come quella prodotta industrialmente? direi di non preoccuparvi,
perché quelle vanno usate sovrapposte, spennellandole con olio o burro.

eCucinando.it