



Preparazione di base: pasta brisée per torte salate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

300g di farina
150g di burro
1 tuorlo
sale

Prima di infornarla va spennellata con il latte.
Impastarla e lasciarla riposare al fresco per almeno mezz'ora.
Va in forno a 180° per circa 30'

Per il ripieno vi potete sbizzarrire con tutto ciò che avete in frigo...
Per esempio: prosciutto cotto, salame milano tritato, mozzarella, pomodori freschi tagliati a cubetti ed origano.

eCucinando.it