



Ingredienti

- » 200gr di farina
- » 50g di olio extravergine di oliva
- » 70g di acqua fredda
- » sale

Pie, strudel, torte salate ... tutte ottime preparazioni ma purtroppo non proprio leggere! Colpa della pasta brisée, una deliziosa pasta piena di burro! Quindi cosa faccio io?! La rendo leggerissima e gustosa, semplicemente usando l'olio extravergine, la pasta è perfetta, croccante, delicata e ottima sia per le preparazioni salate che quelle dolci, l'adoro! E poi si prepara in un attimo! E' così versatile che non ne farete più a meno, in pochi minuti vi preparate la cena, torta salate, fagottini ...ma anche dolci golosissimi come apple-pie, strudel etc! Provatela!!

Procedimento:

Impasta 200gr di farina (anche integrale viene buonissima!) con 50g di olio (extravergine di oliva) e 70g di acqua fredda, sale a piacere...

Se volete una pasta più morbida aumentate la quantità d'acqua, non superando i 100 g totali. Il sale va messo anche nelle preparazioni dolci, anche se un po' meno.

Si impastano tutti gli ingredienti fino ad avere una bella pallina omogenea, si avvolge con la pellicola e si lascia riposare in frigo, così l'impasto si rilassa e sarà più facile stenderla.

[Fonte](#)

Commento:

non so voi ma io ho l'abitudine di preparare torte rustiche, una alla settimana, a volte anche due. Usavo la ricetta classica (200 gr di farina, 100 di burro di soya, un pizzico di sale e 70 gr di acqua ghiacciata) ma ora che ho scoperto questa...