*PASTA SFOGLIA*

*Durata preparazione 220 minuti
Difficoltà: Difficile*

*Ingredienti per 4 porzioni*

*500 g di farina
500 g di burro
20 g di zucchero*

*Preparazione della pasta*

*Con metà della farina setacciata e mezzo bicchiere di acqua ghiacciata formare un impasto morbido e metterlo in frigo per 20 minuti.
Impastare la restante farina con il burro morbidissimo e riporre anche questo impasto in frigo per 20 minuti.
Togliere dal frigo il primo impasto, stenderlo rapidamente e disporvi al centro il secondo panetto impastato con il burro.
Chiudere a libro e mettere in frigo per 30 minuti.
Riprendere la psasta dal frigo e tirarla con il matterello solo in una direzione e farle raggiungere lo spessore di 1 cm. Chiudere a libro e far riposare in frigo ancora per 30 minuti.
Ripetere l'operazione per altre 4 volte dopo di che è possibile usare la pasta.*

**

*Di Marco Ferrari*