

## NONNA ADA IN CUCINA:PASTA SFOGLIA

Inviato da Marista Urru  
martedì 22 aprile 2008

Ormai si compera surgelata, e somiglia abbastanza all'originale. Ma se avete tempo , provate, qualora già non sappiate farlo, a farvela da soli. Non è facilissimo, ma ne vale la pena, certo riesce più leggera e friabile, più digeribile, più buona.

Io uso con 200 gr di farina 100 gr di burro, credo sia la dose classica, anche se ricordo che nonna usava, ad occhio, certo più burro, ma i tempi son cambiati. Mettete la farina sul tavolo di legno , fate la solita buca al centro della montagnola, mettetevi una noce di burro con una cucchiata di acquavite. Impastate e fatene una palla dopo aver lavorato a lungo l'impasto con le mani, poi dovrete sbatterlo con forza sulla tavola, io non ci riesco e opto per colpirla col pugno più forte che posso. Sembra una stranezza, ma è necessario e poi.. fa da sfogo. Quando vi sembra sia di giusta, soda, ma non dura composizione, avvolgetela in un canovaccio. Mentre la fate riposare, lavorate il burro, fatelo al solito sul legno e con la mano bagnata , anche per raffreddarla, fate in modo di renderlo morbido, ricavatene una palla che metterete a riposare in una ciotola di acqua fresca, poi riprendete la palla di burro, asciugatela e infarinatela, prendete la pasta, mettetela sul tavolo, schiacciatela col matterello in modo da poter ricavare una spianata in cui racchiudere la palla di burro al centro, richiudete la pasta sopra con cura in modo che non resti aria, comprimete con le mani delicatamente senza fare uscire il burro; continuate con le mani a spianarla più che potete, poi usate il matterello cercando con delicatezza di appianarla, aiutatevi asciugando con la farina il burro che dovesse fuoriuscire , pian piano sarete in grado di ottenere una spianatura tale da poter ripiegare a libro la sfoglia in tre sfoglie una sull'altra. Questa operazione mi pare che venisse fatta almeno per 6 volte, lasciando ogni volta riposare la pasta per qualche minuto, e stando attente che le mani non si scaldino troppo, eventualmente, bagnatele con acqua fresca; all'ultima volta ripiegate la pasta in due. Confesso che le poche volte che mi cimento, mi fermo alla 5 volta, e certo , benché buona, si sfoglia meno di quanto dovrebbe. Ciononostante ne ho fatto da poco ottimi bastoncini alcuni al cumino, altri con granella di pistacchio tritato in al momento, al formaggio e curry, altri con sfoglie di mandorle e paprika. E poi chiaramente potete farne ottime torte salate.