



Pasta matta

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-matta/>



 Preparazione: **20 min**

 Tempo totale: **20 min**

 Difficoltà: **bassa**

 SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

La **pasta matta** è una ricetta base facilissima da preparare e davvero molto versatile. Con la pasta matta potrete preparare in poco tempo **focacce**, **strudel salati**, **quiche** e **tartellette** di ogni genere.

Io l'ho utilizzata per una gustosa focaccia di cui vi posterò la ricetta la prossima volta!!

Se preferite potete optare per una classica [pasta brisè](#).

Ci leggiamo presto, buon mercoledì!!!

Ricetta Pasta matta

Ingredienti per 760 gr. di impasto

- 500 gr. di farina 00
- 250 ml di acqua frizzante

- 60 gr. di olio
- 1 cucchiaino raso di sale

Come fare la pasta matta

Procedimento

Iniziate la preparazione setacciando su un piano la farina a fontana.



Create un incavo al centro e versatevi dentro l'olio. Aggiungete il sale.



Incorporate delicatamente una parte della farina all'olio e gradualmente aggiungete l'acqua.



Lavorate il tutto con le mani fino a creare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e fate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti (non mettete la pasta in frigo).



Dopo il tempo di riposo utilizzate la pasta matta per le vostre preparazioni.

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758