

Pasta al vino

Ecco un impasto molto semplice da realizzare, ottimo come base per le torte salate al posto della pasta brisée. Non contiene burro, ma solo olio extravergine d'oliva, quindi è adatto anche per i vegani. Inoltre, proprio per la mancanza di burro, non serve far riposare in



frigorifero per 20-30 minuti, quindi è l'ideale per una torta salata dell'ultimo minuto, quando vi prende la voglia ! Cuoce in fretta rimanendo morbido ma croccante. Ecco come realizzarlo:

Ingredienti:

- 80 gr olio extravergine d'oliva
- 100 gr vino bianco secco
- 300 gr farina 0
- un pizzico abbondante di sale fino

In un mixer (ma l'impasto si può tranquillamente realizzare anche a mano), emulsionare l'olio con il vino, frullando a velocità media per mezzo minuto. Unire il sale e la farina, e impastare per un paio di minuti fino ad ottenere un impasto liscio e ben amalgamato. Raccogliere e compattare con le mani formando una palla.



Stendere su un tagliere (non serve infarinare per la presenza

di olio nella pasta) con un mattarello fino ad ottenere un disco che foderi completamente la vostra tortiera debordando leggermente. Trasferire sulla tortiera (io normalmente ricopro comunque il fondo con un disco di carta forno per sformarla più comodamente), premere bene sui bordi (eviterete che la pasta ritiri in cottura), forare il fondo e i lati con i rebbi di una forchetta e cuocere "in bianco" per circa 20 minuti in forno a 190° (meglio se ricoprendo il fondo con legumi secchi).



A cottura ultimata, farcire con un ripieno a piacere e terminare la cottura in forno per altri 20-30 minuti a seconda del composto utilizzato.