

Pasta frolla all'olio d'oliva, per crostate e tortini



Di versioni della pasta frolla ne ho diverse; me ne mancava una che sostituisse il burro con l'olio... e così l'ho preparata!

Anche perché, aspettando per pranzo degli amici la cui bimba più piccola ha al momento una bella intolleranza al latte vaccino e ai suoi derivati, non volevo rinunciare a uno dei suoi dolci preferiti!

Non avendo a portata di mano una ricetta specifica e già collaudata ho deciso di utilizzare, come base di partenza, la [pasta frolla semplice](#) che uso come base per tortine e biscotti.

L'ho chiaramente modificata perché, data la differente consistenza dell'olio rispetto al burro, è necessario aumentare lievemente la quantità di farina e di zucchero.

Inoltre è stata necessaria un po' più di cura, nella fase iniziale, per amalgamare bene lo zucchero con le componenti liquide (olio e uovo).

Il risultato è stato un successo: già la crostata di prova è stata subito apprezzata dai miei vicini; nonché da me...

E la bimba degli amici? Le è piaciuta così tanto che ne ha prese ben tre fette!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per una tortiera rettangolare 30x10:

farina	g.	125
olio EVO	g.	50
zucchero	g.	60
uovo intero	pz.	1
sale	pizzico	1
vaniglia bourbon e scorza d'arancia		Ad. Lib.

Preparazione:

Sbattere molto bene con la frusta zucchero e olio. Aggiungere quindi l'uovo e farlo assorbire bene, sempre mescolando.

Disporre poi sul piano di lavoro la farina setacciata con vaniglia e scorza d'arancia e versarvi al centro l'emulsione ottenuta.

Proseguire impastando fino a ottenere un impasto morbido.

(Se si aumentano le dosi, le uova vanno aggiunte una a una e fatte incorporare bene).

Lasciar riposare al fresco per 30'.

Scaldare il forno a 180°.

Stendere rapidamente l'impasto col mattarello fra due fogli di carta forno: eviterà che si attacchi o si sbricioli (in fondo è una pasta frolla).

Mettere nella teglia e farcire a piacimento.

Cuocere in forno per 30'/40'.

Sfornare, lasciare raffreddare, tagliare a fette e... Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

N.B. a seconda dell'umidità dell'impasto può essere necessario aumentare o diminuire la quantità di farina