

Pastafrolla classica - *dall'Artusi*

La pastafrolla è la base per tantissimi dolci; a partire dalla più che nota crostata con la marmellata. Io stesso ne ho un paio di [versioni](#) molto veloci da preparare per diversi dolcetti, come per esempio le [crostatine al lemon curd](#).

Ma sicuramente la tipica pastafrolla descritta dall'Artusi nella sua oramai classica raccolta di ricette, se preparata con cura è una meraviglia.

Ed è un impasto che si presta a molti usi oltre a essere molto semplice da lavorare.

Anche nella mia cucina, quando voglio una crostata dal sapore ricco e nello stesso tempo con un sapore che ricordi le torte di una volta, seguo questa ricetta); utilizzando pure lo strutto come riportato nella ricetta.

Chiaramente dev'essere uno strutto molto fine, adatto anche per le preparazioni di pasticceria (sia per gli impasti che per la frittura).

Quello che in genere si trova in commercio in barattoloni da mezzo chilo.

Per il resto, disponendo di un'impastatrice, in poco tempo l'impasto è pronto.

Ecco come procedere!

Ingredienti:

farina 00	gr	270
zucchero a velo	gr	115
burro	gr	90
strutto	gr	45
rossi d'uovo	pz	4
scorza di arancio (o limone)		Ad Lib
sale	presa	1/2
vaniglia (facoltativa)		QB

Eventualmente, se proprio non si vuole usare lo strutto, sostituirlo con un'identica quantità di burro.

Preparazione:

Disponendo di una buona impastatrice l'impasto è pronto rapidamente: accertarsi che il burro sia ben ammorbidito e che tutti gli altri ingredienti siano a temperatura ambiente; metterli tutti insieme nel ciotolone...

... e cominciare a impastare.

Quando l'impasto comincia ad assumere un aspetto granuloso è oramai pronto.
Non impastare oltre!

Lavorarlo ancora rapidamente con le mani e avvolgerlo in una pellicola di plastica. Conservarlo al fresco (*nel cassetto per le verdure del frigo, per esempio*) per almeno mezz'ora.

L'impasto si lascia lavorare facilmente col mattarello.

Nel caso di torte, la cottura con forno statico a ca. 180° richiede 35'.