

Pasta matta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

400 di farina 0
200 g di ricotta
latte (o acqua) qb
sale qb

Impastare farina e ricotta, aggiungere un pizzico di sale e il latte necessario per avere un impasto compatto e liscio.

Riporre in frigo per mezz'oretta prima dell'utilizzo.

Il forno va a 180-200° per 10-15 min se è a gas, ma conviene verificare perché ogni forno è diverso (con l'elettrico dovrebbe impiegare meno tempo).

Questa pasta viene utilizzata per fare tartellette o altri gusci rustici, è un originale piattino "commestibile" su cui servire mono-porzioni di verdure o pesce o carne, inventando quindi dei simpatici e gustosi finger food, per evitare la forchetta: quindi è ideale per un buffet in piedi.

La consistenza finale è simile a quella del biscotto, ma... si sgranocchia bene! 😊

La forma gli si può dare, a seconda dell'utilizzo, con un supporto, tipo una scodellina o un pirottino di carta forno - se ci si vuole servire delle mini-insalatine (ad esempio di polpo) o un carpaccio di carciofi o delle mini quiche (delle quali preparare prima i gusci, per poi riempirle ed infornarle) o anche delle mono-porzioni di pasta.

Altrimenti basta tagliarle a quadrati, alzando appena gli angoli, e modellando un piattino su cui servire una parmigiana di melanzane o di zucchine o di carciofi.

Va benissimo anche per essere cucinata come base per strudel salati o torte salate di grandi dimensioni. Sostituisce la pasta sfoglia o la pasta brisèe.

Sbizzarrite la vostra fantasia!