



Ingredienti

Imported

50 g di acqua
1 pizzico di sale
50 g di burro morbido
250 g di farina tipo 0
1 uovo (da 60 g)

Preparazione

Versare l'acqua nel boccale, il sale e il burro: 1 min. 70° vel. 1
Aggiungere la farina e l'uovo, impastare: 30 sec. vel. 6
Togliere e mettere da parte a riposare per 20 minuti, coperta o avvolta in pellicola trasparente.
Stendere poi in sfoglie sottili e utilizzare come da ricetta.

Curiosità:

La pasta fillo o phyllo, dal greco con il significato di "foglia", è una variante di pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli separati

A cosa serve?:

Caratterizzata da tempi di cottura ridotti, si utilizza in forno o frita per preparare i più variegati piatti di alta cucina, sostituendo anche l'involucro di svariati involtini in varie cucine del mondo. per la sua estrema versatilità ha trovato innovativo e svariato impiego anche nella cucina italiana.

N.B. Ho inserito qui la ricetta anche se non è la categoria di appartenenza, in realtà andrebbe nel settore dedicato agli impasti.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [Piccolamiss](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>