



## Pasta fillo - phillo (Lezione passo passo)

### Ingredienti

Per una tortiera rettangolare 22 cm x 15 cm

300 g farina 00

un pizzico di sale

acqua q.b.

La versione casalinga più vicina a quella in commercio.

La prima parte è molto semplice e consiste nel mescolare la farina, con il pizzico di sale ed aggiungere un po' alla volta l'acqua necessaria a rendere l'impasto lavorabile.



Una volta creato il panetto conservarlo in un panno bagnato e strizzato per 1 ora.



Passato questo tempo dividere l'impasto in più parti e



tirare possibilmente con la macchinetta in sfoglie il più sottili possibile.

Un consiglio che posso dare è che a differenza della sfoglia della pasta non bisogna lasciare in attesa le sfoglie bensì utilizzarle immediatamente con il ripieno altrimenti si seccano e vengono male. Inoltre nel frattempo che si tira una sfoglia tenere nel panno umido gli altri minipanetti. Se si utilizzano per creare uno sformato accostare le sfoglie tra di loro e pennellarle con burro fuso.

Vanno utilizzate 4 minipanetti da mettere sul fondo della teglia sempre ungendoli col burro, poi va versato il ripieno e ricoperto con gli altri 4 minipanetti sempre ungendoli col burro.

Altrimenti si utilizzano a mo' di cannolo utilizzando solo 2 sfoglie. Possono essere sia messi al forno che fritti.