

Pasta frolla: ricetta e trucchi per farla morbida e friabile

Autore: Redazione

Data: 18 Dicembre 2019



La ricetta della **pasta frolla** perfetta. Grazie alla sua versatilità, la [pasta frolla](#) si presta alla realizzazione di moltissime ricette, principalmente dolci, ma anche salate. Immediatamente, quando si parla della **ricetta pasta frolla**, si pensa ai [biscotti](#), ma sono davvero tante le prelibatezze che è possibile servire partendo da questo impasto, che generalmente è a base di farina, zucchero, burro, uova, sale, bicarbonato e aromi vari.

Si lavora fino a raggiungere una consistenza **compatta**, che varia ovviamente a seconda della ricetta di riferimento e della quantità degli ingredienti che verranno aggiunti. Utilizzata per realizzare crostate, dolci e pasticcini, viene cotta in forno, dove assume una consistenza dorata e fragrante.

Cosa fare con la pasta frolla?

Abbiamo già anticipato che si tratta di una preparazione [molto versatile in cucina](#) e adesso vedremo più da vicino **cosa fare con la pasta frolla**. L'ingrediente più importante è il burro, che però può essere sostituito da altri grassi, come ad esempio la margarina, la quale dona un aroma

un po' diverso, l'olio d'oliva o la ricotta.

Esistono molti tipi di pasta frolla, come ad esempio la **pasta frolla per biscotti**, la **pasta frolla per crostate** e la cosiddetta frolla montata (che si usa per realizzare piccola pasticceria dalla consistenza estremamente friabile, praticamente tendente al cremoso, a causa della quantità di burro impiegata). Molto particolare è la frolla "ovis mollis": per prepararla si usano tuorli d'uovo sodi e setacciati, ottenendo così biscotti e pasticcini friabilissimi, quasi farinosi.

Come fare la pasta frolla

Adesso che abbiamo approfondito l'argomento pasta frolla, è il momento di vedere insieme come realizzarla. La **ricetta pasta frolla** è di facile e veloce esecuzione: l'importante, ai fini di un risultato perfetto, è seguire le istruzioni passo dopo passo, evitando di lavorare l'impasto troppo con le mani (queste generano calore).

Ricetta della Pasta Frolla

Ingredienti

- 200 grammi di farina
- 110 grammi di zucchero
- 1 tuorlo
- 80 grammi di burro
- 1 uovo, sale

Partendo da questi, potete aromatizzare la pasta frolla con vaniglia, scorza di agrumi, spezie o aromi di ogni tipo. Per renderla più leggera potete anche eliminare gli albumi.

Procedimento

1. Lasciate anzitutto ammorbidire il burro a temperatura ambiente, in modo da poterlo amalgamare con gli altri ingredienti.
2. Mescolate farina e zucchero, quindi disponeteli a fontana.
3. Al centro ponete il burro a cubetti, l'uovo intero e il tuorlo e un pizzico di sale.
4. Gli ingredienti vanno lavorati rapidamente con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo.
5. Ricordate di non maneggiare troppo la pasta frolla, perché il calore delle mani può interagire con il burro contenuto nell'impasto.
6. A questo punto, la pasta va avvolta nella pellicola trasparente e lasciata in frigo per almeno un'ora.
7. Toglietela dal frigo, eliminate la pellicola e tiratela con il mattarello, ottenendo una sfoglia di alcuni millimetri.
8. A questo punto, è il momento di adagiarla in una tortiera imburrata.
9. Qualora vogliate fare dei biscotti, ovviamente, dovete già tagliare con le apposite formine i biscotti e infornarli, adagiandoli su un foglio di carta forno.
10. Mettete il vostro impasto disteso in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.
11. Per evitare che si gonfi, bucherellate la base con una forchetta e mettete sull'impasto un disco di carta forno, sul quale adagerete qualcosa che faccia da peso (vanno benissimo, ad esempio, dei legumi crudi).

Generato il 06/03/2026