

Pasta al perejil

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

300 gr	Harina repostería
175 gr	Mantequilla
30 gr	Perejil — fresco y picado
1 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Mezcle todos los ingredientes en un cuenco grande. Con un mezclador de pastas o dos cuchillos a modo de tijeras hasta que la mezcla tenga el aspecto de unas migas gruesas.

Añada 5 o 6 cucharadas de agua fría -1 cada vez- y mézclelas ligeramente con un tenedor, hasta que la pasta se cohesione. Divídala por la mitad y forme dos bolas.