

Pasta al perejil

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 a pasta se cohesione. Divídala por la mitad y forme dos bolas.