Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLI DOLCI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 1/2 kg di farina bianca 00
- 250 g. di Burro Parmareggio
- 250 g. di zucchero
- 4 uova
- 1 tuorlo
- 1 limone non trattato
- 250 g. di confettura di prugne
- sale

DESCRIZIONE

Su una spianatoia disporre la farina a fontana, aggiungere un pizzico di sale e porre al centro le uova, il tuorlo, il Burro Parmareggio a pezzetti, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.
Impastare con la punta delle dita fino a formare una palla e riporre in frigorifero per mezz'ora.
Stendere la pasta non troppo sottile e con un bicchiere tagliare dei dischetti; disporre al centro di ognuno 1 cucchiaio di confettura di prugne.
Ripiegare a mezzaluna saldando bene i margini.
Mano a mano che i tortelli saranno pronti, distribuirli su una placca foderata di carta oleata e cuocerli in forno a 180° C per 20 minuti.
Servire i tortelli freddi dopo averli spolverizzati di zucchero a velo.