

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 cucchiaino 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.