



LE RICETTE PARMAREGGIO

CROSTATA DI PRUGNE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 200 g di farina bianca 00
- 100 g di Burro Parmareggio
- 50 g di zucchero
- 2 tuorli
- 1 vasetto di confettura di prugne

DESCRIZIONE

Impastate insieme la farina, il Burro Parmareggio ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero e i tuorli.

Una volta ottenuto un composto liscio e omogeneo, fatelo riposare in frigorifero per mezz'ora avvolto nella pellicola trasparente.

Stendete la pasta e foderate una teglia di circa 22 cm di diametro precedentemente imburata e infarinata, conservando la pasta in eccesso che vi servirà per la decorazione.

Farcite la torta con la confettura di prugne e decoratela a piacere con strisce di pasta.

Cuocete la crostata in forno a 180°C per circa 35-40 minuti e servitela fredda.