



LE RICETTE PARMAREGGIO

## CROSTATA INSUPERABILE

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Fettine

### INGREDIENTI

300g di farina bianca tipo 0 100g di zucchero 200g di burro parmareggio 3 uova 1 pizzico di sale  
Buccia grattugiata di un limone 1 mela Marmellata a piacere

### DESCRIZIONE

Per fare la pasta frolla mettere la farina bianca in una bacinella, tagliare a dadini il Burro Parmareggio, aggiungere lo zucchero, le uova, il pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto soffice e non troppo duro. Stendere la pasta nella teglia da forno. Bucherellarla con uno stuzzicadenti sul fondo. Tagliare la mela a fettine sottili e stenderla sulla pasta. Sopra metterci la marmellata (io ho usato quella di albicocche). Inforntare a 180° per 30 minuti. Io con la pasta avanzata ho usato gli stampi per i biscotti e ho fatto delle stelline da metterci sopra.