



LE RICETTE PARMAREGGIO

CROSTATA DI PRUGNE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Confettura di prugne "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 imburrata 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.