Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CROSTATA INSUPERABILE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

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 terrina un pò grande, 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). Infornare a 180° per 30 minuti. Con la pasta avanzata si possono utilizzare gli stampi per i biscotti e fare ad esempio delle stelline da metterci sopra.