

PASTA FROLLA

300 gr. farina
2 tuorli uovo
150 gr. burro sciolto
100 gr. di zucchero
scorza di un limone
un pizzico di sale

Amalgamare il tutto e formare una palla. Lasciare riposare il frigorifero per mezz'ora avvolta in un panno. Cottura in forno a 180° per circa 30 minuti. (il tempo dipende dalla quantità e dall'eventuale farcitura).

RICETTE DI CUCINA