



Tigelle modenesi

Ingredienti

- 1 Kg di farina 0
- 2 cubetti di lievito di birra
- 1 bustina di lievito per pizza
- 70 g burro
- 3 cucchiaini di strutto
- 500 cl di latte
- 2 pizzichi di sale

Mescolare la farina con il sale e lievito chimico, lavorare con le mani e poi aggiungere il burro ammorbidito a tocchetti e lo strutto.

In un tegamino scaldare il latte e scioglierci dentro il lievito di birra e aggiungerlo all'impasto.

Impastare bene e a lungo fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, fare il taglio a croce e coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per circa 2 ore in luogo tiepido. Quando l' impasto è raddoppiato di volume metterlo sul tagliere e fare delle palline di circa 40 grammi e lavorale un po, lasciarle lievitare per 30 minuti e poi cominciare a cuocerle inserendole nell'apposito stampo precedentemente scaldato. Voltare alcune volte lo stampo controllando la cottura da entrambi i lati.

Vanno mangiate immediatamente, ancora calde, tagliate a metà e riempite con il pesto modenese o con dell'affettato o del formaggio tenero o della nutella.

Per il pesto : si frullano il lardo di colonnata, l'aglio e le foglie del rosmarino fino ad ottenere una pasta omogenea..