

LA CHISOLA PIACENTINA

Lavorate l'impasto con le mani, soprattutto con le dita dandogli la classica forma di focaccia.

Mettetela nella teglia nella teglia facendo piccole incisioni con un coltello. Riscaldate il forno a 180 gradi e cuocete la focaccia per una trentina di minuti, abbassando progressivamente la temperatura senza aprire il forno e fino a cottura ultimata.



La **Chisola** è una focaccia con i **ciccioli**, cioè gli scarti del maiale nella preparazione dello strutto ed è un prodotto della tradizione contadina piacentina. La leggenda narra che Federico Barbarossa nel 1155 passò in **Val Tidone** con il suo esercito e, nella zona dove in seguito sarebbe sorta **Borgonovo**, la popolazione rifocillò lui e le sue truppe stremate e affamate con quintali di "**Chisola**". L'esercito di Federico Barbarossa proseguì il suo cammino e non creò nessun danno agli abitanti del luogo.

Ingredienti:

500 grammi di farina,
200 ml di acqua tiepida,
50 grammi di strutto,
1 panetto di lievito di birra,
un poco sale (in base al vostro gusto),
200 grammi di ciccioli freschi.

Preparazione:

tagliare i ciccioli a pezzetti e farli soffriggere in una padella con un poco strutto (aggiungere eventualmente qualche un po' di acqua se dovessero diventare troppo secchi). Una volta soffritti vanno tenuti da parte al caldo.

Successivamente su una spianatoia preparate l'impasto mettendo la farina a fontana. A questa aggiungete il lievito, il sale, l'acqua tiepida e impastate il tutto fino ad ottenere un composto morbido.

Ottenuto l'impasto aggiungete i ciccioli precedentemente soffritti e possibilmente tiepidi; impastate nuovamente e lasciate riposare al caldo fino a che non raddoppia di volume. Passato questo tempo, prendete una teglia da pizza e mettete a pezzetti lo strutto.

