

Le tigelle della "lia"

Ingredienti: per (circa 40 tigelle)

Farina "00" 1 kg lievito di birra 25 g uova 2 (intere)
panna da cucina 200 g latte 200 g (circa)

olio d'oliva 2 cucchiai sale 3 cucchiaini zucchero 1 cucchiaino

Ingredienti per la cunza:

Aglio 2 spicchi Lardo 200 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
(facoltativo) 1 cucchiaino Pepe macinato (facoltativo) q.b.
Rosmarino 2 rametti Sale 1 pizzico

Preparazione della "cunza":

Procedete alla preparazione della "cunza" modenese tagliando il lardo sottilmente (1) e tritandolo molto finemente (2).



Tritate finemente anche gli aghi di rosmarino (3) e l'aglio (4-5). Ponete gli ingredienti dentro ad una ciotolina, aggiungete il pepe macinato (6) (facoltativo) e amalgamate per bene.



Volendo rendere la cunza più cremosa, pestate il tutto con un pestello (7) per qualche minuto. Se avete comprato le tigelle, scaldatele da entrambi i lati su di una piastra o padella antiaderente (8-9) e, ancora calde, apritele



orizzontalmente (10) e farcitele con la "cunza" (11), in modo che il calore stesso sciogla il lardo e sprigioni l'aroma del rosmarino (12). Spolverizzate con il Parmigiano Reggiano e servitele immediatamente.



PROCEDIMENTO:

Preparare due impasti separati

1° Impasto con: Lievito, latte e zucchero

2° Impasto con : Uova, panna, olio e sale

3° Unire i due impasti lavorandoli molto e lasciarli riposare per almeno 2 ore

Dopo la lievitazione tirare la sfoglia a circa ½ centimetro di spessore e creare le forme delle crescentine (usa il barattolo del tonno da 160g).

Coprire le tigelle con un canovaccio e aspettare almeno altre 2 o 3 ore (non avere fretta)

A lievitazione ultimata scaldare bene la piastra ungerla con un po' di grasso o burro e cuocere. (a forma calda bastano un paio di minuti per parte, comunque prova ...)

N.B. La dose del sale le lascia insipide ... ma siccome le mangi con affettati lasciale così.

Le condisci con affettati ... prosciutto, salame e quello che ti piace ... oppure con la "cunza" ...



Tigelliera

e ... Buon appetito