

Crescentine nelle tigelle e la "cunza"

Le **crescentine** (da impasto che cresce), chiamate ormai nel linguaggio comune **tigelle**, sono delle focaccine tipiche modenesi, preparate con un impasto di farina, strutto, lievito di birra e acqua. Un tempo le crescentine venivano cotte in dischi di terracotta chiamati **tigelle**, da cui il nome attuale di questo tipico pane Emiliano.

L'impasto delle **tigelle** dopo la lievitazione, viene steso e ritagliato con una coppa pasta circolare: le **tigelle** vengono in seguito cotte con il classico ferro per cialde (unto col lardo) o con la **tigellatrice** di materiale refrattario. Una volta cotte, le **tigelle** vengono farcite con la tipica "cunza", un battuto di lardo, rosmarino e aglio, oppure con salumi, formaggi o verdure a piacere.

per circa 22 **tigelle**:

Acqua tiepida circa 200 gr Farina 500 gr
Lardo per ungere Lievito di birra 25 gr
Sale 1 cucchiaino Strutto 80 gr Zucchero 1 cucchiaino

Preparazione:



Sbriciolate in una piccola ciotola il lievito di birra (1), quindi aggiungete lo zucchero (2) e un poco di acqua tiepida fino a ricoprire il tutto: mescolate fino a sciogliere il lievito (3) e lasciate riposare qualche minuto fino al formarsi della schiuma in superficie. Nel frattempo unite il sale alla restante acqua tiepida e mescolate per scioglierlo.



Versate in una ciotola capiente la farina, praticate un buco nel centro dove verserete il composto di lievito (4), lo strutto (5) e l'acqua salata. Impastate bene gli ingredienti (6).

Quando avrete ricavato una palla, proseguite ad impastare sul di una spianatoia (7) infarinata fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (8). Ponete l'impasto ottenuto in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio pulito (9) e lasciate lievitare per almeno un'ora in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria.



Quando l'impasto sarà pronto (10), stendetelo con un matterello (11) in una sfoglia di circa 3 mm di spessore dalla quale ricaverete dei dischi di circa 10 cm di diametro (12).



Scaldate l'apposito ferro per **tigelle** da entrambi i lati per almeno 5 minuti, poi ungete l'interno con del lardo (13) (o strutto), posizionatevi i dischi di impasto e fateli cuocere per almeno 8 minuti (14), rigirandoli più volte su entrambi i lati (15). Tagliate le **tigelle** a mo' di panino e farcitele ancora calde: servitele immediatamente.



Consiglio

Se fate fatica a reperire il ferro per cialde o la **tigellatrice** in materiale refrattario, oggi in commercio si possono acquistare degli apparecchi che cuociono le **tigelle** velocemente e facilmente.

Crescentine nelle tigelle e la "cunza"

La "cunza" (nota anche come pesto alla modenese) non è altro che un battuto di lardo, rosmarino e aglio anch'esso tipico di Modena, con il quale le tigelle ancora calde vengono farcite:

Una pietanza tradizionale del nostro bel paese che bisogna assolutamente degustare!

Ingredienti

Aglio 2 spicchi **Lardo** 200 gr

Parmigiano Reggiano grattugiato (facoltativo) 1 cucchiaio

Pepe macinato (facoltativo) q.b. **Rosmarino** 2 rametti

Sale 1 pizzico **Crescentine o tigelle** 8 (vedi ricetta) sopra



e, ancora calde, apritele orizzontalmente (10) e farcitele con la "cunza" (11), in modo che il calore stesso sciolga il lardo e sprigioni l'aroma del rosmarino (12).

Spolverizzate con il **Parmigiano Reggiano** (facoltativo) e servitele immediatamente.

Preparazione:



Per la preparazione delle tigelle (o crescentine) fatte in casa cliccate [qui](#), mentre nel caso non possiate prepararle voi stessi, compratele già pronte da scaldare nei supermercati più forniti. 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)