



Tigelle

Ingredienti:

1 kg di farina.

250 gr. di panna.

Sale.

1 cucchiaio di olio.

1 cubetto di lievito di birra.

Latte parzialmente scremato.

Preparazione:

Impastare gli ingredienti con lievito sciolto in poca acqua tiepida e lasciare riposare per 5 ore.

Tirare la pasta un po' per volta allo spessore di mezzo cm. Fare quindi dei tondi con un coppa pasta o un bicchiere.

Cuocere per alcuni minuti in una tigelliera ben calda. Una volta pronte e ben dorate, le tigelle possono essere farcite con un battuto di lardo, rosmarino e aglio, oppure possono essere servite con verdure, salumi e formaggi a piacere.

Nonno Lucio