

TORTE SALATE

Chizze reggiane

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

BURRO 20 gr

STRUTTO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALE

STRUTTO oppure olio di arachidi - 500 gr

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare le chizze.



2 Unite alla farina un grosso pizzico di sale e il lievito, formate con questi ingredienti secchi una fontana.

Aggiungete alla fontana il burro piuttosto morbido, l'olio e lo strutto.

Impastate unendo tanta acqua tiepida quanto basta per ottenere un composto piuttosto sodo.

Stendete la pasta in sottile sfoglia e tagliatela in quadrati.

Sulla metà di ogni quadrato disponete delle sottilissime fette di grana reggiano e ripiegate la sopra l'altra metà di pasta premendo bene ai bordi per sigillare il ripieno all'interno.



3 Friggete le chizze in abbondante strutto o olio bollente.



4 E' consigliabile servirle ancora calde per mangiarle quando il formaggio è ancora filante, anche se è possibile servirle e consumarle anche fredde.