

ANTIPASTI E SNACK

Chizze reggiane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina
1 noce di strutto
40 g di burro
acqua gassata per impastare
poco aceto marinato con timo
salvia e rosmarino
un pizzico di sale
parmigiano reggiano
olio per frittura.

PREPARAZIONE

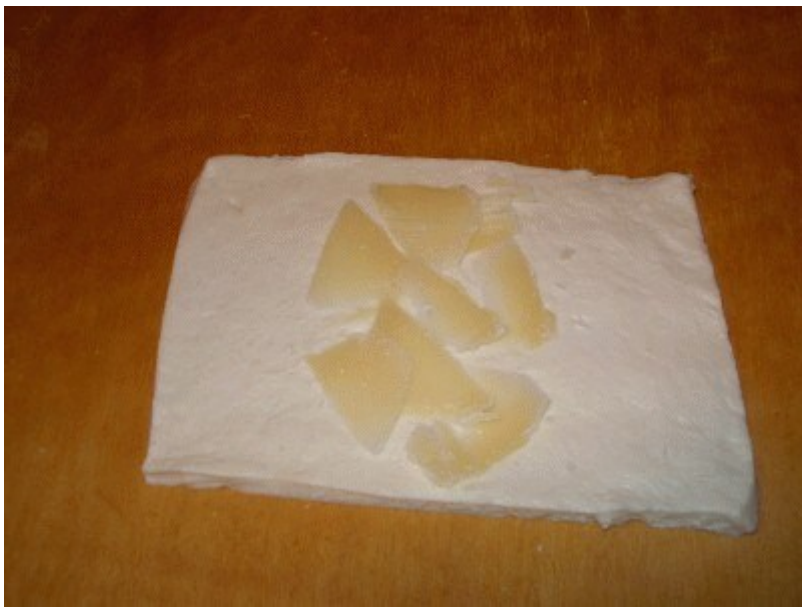
1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare insieme tutti gli ingredienti fino a formare una pasta morbida e lasciarla riposare.



3 Riprendere l'impasto e ricavarne dei rettangoli di 15 x 10 cm, disporre sulla parte centrale di ciascun rettangolo con delle scaglie sottili di parmigiano reggiano.



4 Richiudere le ali di pasta nel centro.



5 Friggere in olio bollente.



Ricetta tipica di Reggio Emilia.

NOTE