

TORTE SALATE

# Chizze reggiane

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

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



## INGREDIENTI

500 g di farina  
200 g di formaggio parmigiano  
sale  
15 g di burro  
20 g di strutto  
3 cucchiaini di olio d'oliva  
½ bustina lievito in polvere.

## PREPARAZIONE

- 1 Fare la fontana con la farina, impastarla con il burro, l'olio, lo strutto, il lievito, poco sale e se necessario un goccio di acqua, in modo che risulti un composto ben amalgamato, liscio e morbido. Coprirlo e farlo riposare per 1 ora. Dopo riprenderlo e lavorarlo con le mani, spianarlo con il matterello facendo una sfoglia di circa 2 mm. di spessore. Con la rotella dentata ritagliare tanti quadrati larghi 5 cm. Al centro di ogni riquadro mettere una scheggia di parmigiano, ripiegare la sfoglia e saldare i lembi. Quando le chizze saranno tutte pronte tuffarle nello strutto bollente e friggerle fino a dorarle. Appena pronte

sgocciolarle e metterle su carta assorbente. Servirle caldissime.