

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.