

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Crescioni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PER I CRESCIONI

1 kg di farina

200 g di strutto a temperatura ambiente

lievito per piadine

3/4 l di latte freddo

1/4 l di acqua fredda

2 cucchiai di olio

30-32 g di sale

1 pizzico di zucchero.

PER LA FARCIA

zucca

salsiccia

olio extravergine d'oliva

200 g di ricotta

200 g di grana padano

100 g di pecorino

noce moscata

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per l'impasto.



2 Impastare il tutto senza insistere molto e far riposare per 15 minuti coperto.





3 Preparare, a questo punto, il ripieno.

Bollire la zucca e passarla in padella con sale e pepe per farla asciugare.



4 Cuocere la salsiccia con un filo d'olio.



- 5 Unire tutto in una ciotola con la ricotta, il grana padano, il pecorino, la noce moscata, aggiustare di sale e pepe.

Il ripieno è pronto.



- 6 Stendere l'impasto con la sfogliatrice al penultimo buco, farcirlo e chiudere la sfoglia sul ripieno sigillando bene i bordi.



7 Cuocere a fuoco basso.

