

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tigelle montanare al pesto di prosciutto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 60 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Le **tigelle montanare** sono una **specialità** della **cucina emiliana**, tipica della provincia di **Modena** e delle zone montane dell'Appennino. Si tratta di **piccoli dischi di pasta lievitata**, cotti tra due piastre di metallo o di terracotta, che vengono poi tagliati a metà e farciti con salumi, formaggi, pesto modenese o marmellate.

Le tigelle montanare sono una ricetta rustica, casereccia, che si consuma in occasione di feste, sagre o semplici ritrovi tra amici. Le origini delle **tigelle montanare**

sono antiche e incerte.

Il nome "tigelle" deriva sicuramente dagli stampi di terracotta con cui una volta si cuocevano le **crescentine**, come vengono chiamate le tigelle a Bologna. Questi stampi hanno la forma di dischi con dei rilievi a forma di fiore o di stella, che imprimono il tipico motivo sulla superficie delle tigelle. Gli stampi vengono arroventati nel fuoco e poi impilati uno sull'altro, separati da foglie di vite o di castagno e dall'impasto delle crescentine.

Se vuoi riprodurre le tigelle montanare in casa, con le tue mani, non devi fare altro che seguire la nostra ricetta con video e passo passo fotografico, sono deliziose e facilissime!

Ecco altre ricette sfiziose che puoi accompagnare con salumi e formaggi:

[Schiacciata toscana](#)

[Pizza sfogliata](#)

[Piadina](#)

[Focaccia](#)

[Focaccia alla genovese](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

LIEVITO DI BIRRA 8 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

ZUCCHERO 1 pizzico

SALE

LATTE

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PROSCIUTTO CRUDO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le tigelle montanare con pesto di prosciutto inizia dall'impasto: in una ciotola versa la farina, il lievito di birra sbriciolato, un pizzico di zucchero, l'acqua e mescola. Aggiungi il latte, amalgama il tutto, aggiungi il sale e l'olio e impasta finché non otterrai un panetto liscio e non appiccicoso.



2 Ungi una ciotola, riponi l'impasto, copriilo e fallo lievitare per 3 ore. Nel frattempo taglia un trancio di prosciutto crudo a pezzetti.





3 Frulla il prosciutto in un mixer con rosmarino e un piccolo spicchio di aglio. Trascorse le 3 ore stendi l'impasto con il mattarello.



4 Ricava dei dischi con un coppapasta. Cuoci le tigelle in una padella rovente, qualche minuto per lato.



5 Dividi a metà le tigelle, riempi con il pesto al prosciutto e gusta le tigelle montanare ben calde!



