Tigelle farcite

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *2 ORE DI RIPOSO*

Le tigelle farcite sono dei gustosi panini tipici del modenese, si preparano con una semplice pasta lievitata e poi vengono cotti nell'apposita tigelliera, una specifica piastra che cuoce l'impasto e conferisce la tipica forma di piccoli dischi. Se non disponete della tigelliera potete utilizzare una comune padella antiaderente. La ricetta tradizionale prevede lo strutto che rende le tigelle più morbide e saporite. Ottime come antipasto, le tigelle sono l'accompagnamento perfetto a taglieri di salumi e formaggi locali, ma saranno buonissime farcite con un pesto alternativo!

Venite a scoprire altre gustose ricette tipiche emiliane:

- Costolette alla modenese
- Castagnaccio
- Mistocchine
- Gnocco fritto senza strutto

INGREDIENTI PER LE TIGELLE

FARINA 00 250 gr

FARINA MANITOBA 125 gr

LATTE INTERO 150 ml

ACQUA 100 ml

STRUTTO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO o 3 gr secco - 6 gr

SALE FINO 2 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE

SCAMORZA AFFUMICATA a fette - 100 gr

SALAME 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PREPARAZIONE

1. Versate nella ciotola della planetaria le due farine assieme al lievito fresco sbriciolato, allo strutto ed al latte leggermente intiepidito.

2 Iniziate ad impastare e, non appena l'impasto comincerà a legare, unite l'acqua, l'olio ed il sale.

3 Continuate ad impastare energicamente fino a che l'impasto non risulterà sodo ed omogeneo. Coprite la ciotola con pellicola o con un canovaccio e lasciate lievitare per due ore.Infarinate leggermente il piano da lavoro e stendete l'impasto per le tigelle prima con le mani e poi con un mattarello.

4 Con uno stampo rotondo o con un coppapasta ricavate tanti cerchi di impasto e tenete da parte.

5 Scaldate un filo d’olio in una padella antiaderente, e quando sarà ben caldo, adagiate le tigelle all’interno della padella.

6 Cuocete circa 2 minuti per lato, quando girerete le tigelle noterete che avranno preso colore sulla base. scamorza, salame o prosciutto cotto. Proseguite allo stesso modo per terminare di cuocere tutte le tigelle. Tagliate le tigelle a metà e farcitele con scamorza, salame o prosciutto cotto.

Conservazione

Conservate le tigelle per una settimana in un sacchetto del pane. Sconsiglio di congelarle.

Consiglio

Potete preparare l'impasto la sera prima e porlo in frigo a lievitare per 8 ore. Prima di stenderlo fatelo acclimatare per almeno mezz'ora, poi procedete alla preparazione delle tigelle farcite.