

ANTIPASTI E SNACK

Tigelle montanare al pesto di prosciutto

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 60 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Avete voglia di uno [sfizio](#) stuzzicante e appetitoso?

Le tigelle montare con pesto di prosciutto placheranno la vostra voglia di bontà! Queste piccole delizie prendono ispirazione dalle tipiche [tigelle modenesi](#), generalmente [accompagnate da salumi e formaggi locali](#). Qui invece vi proponiamo una golosa variante che prevede una farcitura con un insolito pesto saporito al prosciutto crudo. Un'idea originale e ghiotta che vi conquisterà al primo assaggio.

Venite a scoprire altre ricette emiliane da preparare a casa:

[Piadina romagnola](#)

[Coppia ferrarese](#)

[Gnocco fritto](#)

INGREDIENTI

Per l'impasto

300 gr di farina 00

8 gr di lievito di birra

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

un pizzico di zucchero

sale e latte q.b.

PER LA FARCITURA

200 gr di prosciutto crudo

1 spicchio d'aglio

un rametto di rosmarino

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le tigelle montare con pesto di prosciutto iniziamo dall'impasto. In una ciotola versiamo la farina, il lievito di birra sbriciolato, un pizzico di zucchero, l'acqua e mescoliamo. Aggiungiamo il latte, amalgamiamo il tutto, aggiungiamo il sale e l'olio e impastiamo finché non otterremo un panetto liscio e non appiccicoso.



- 2** Ungiamo una ciotola, riponiamo l'impasto, copriamolo e facciamolo lievitare per 3 ore.
Nel frattempo tagliamo un trancio di prosciutto crudo a pezzetti.





- 3** Frulliamolo il prosciutto in un mixer con rosmarino e un piccolo spicchio di aglio. Trascorse le 3 ore stendiamo l'impasto con il mattarello.



- 4** Ricaviamo dei dischi con il coppapasta. Cuociamo le nostre tigelle in una padella rovente qualche minuto per lato.



5 Dividiamo a metà le tigelle, riempiamo con il pesto al prosciutto e gustiamo le tigelle montanare ben calde!



