LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

TIGELLE

ACCOMPAGNATE DAL SORBARA 'C'ERA UNA VOLTA'

Sorbara Del “C’era una volta”

INGREDIENTI

25 g lievito di birra
200 g acqua tiepida
500 g di farina
0, 80 g di strutto
lardo
5-6 gr di sale

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in un po’ d’acqua tiepida e lasciarlo riposare fino ad attivazione.
Sciogliere il sale nella restante acqua.
Impastare la farina con il lievito, lo strutto e l’acqua salata fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
Far lievitare coperto da pellicola per alimenti per circa 1 ora ad una temperatura di 28/30°C.
Stendere la pasta con il mattarello o la macchinetta x pasta a uno spessore di circa 3 mm e con il coppa pasta porzionarla in dischi da circa 10 cm. Cuocerli nella tigelliera ben calda e unta di lardo.
Una volta cotte, si aprono in due e si farciscono con salumi, formaggi, battuto di lardo e rosmarino, ecc…

CONSERVAZIONE

Le crescentine (o tigelle) si conservano in frigorifero coperte con la pellicola trasparente per 5 giorni al massimo. All'occorrenza dovrete solo scaldarle qualche minuto in padella o nella tigelliera stessa. Potete anche congelarle dopo averle fatte raffreddare; al momento del bisogno, mettetele in forno statico preriscaldato a 150 ° per 10-15 minuti (o in forno ventilato a 130° per 8-10 minuti).

CONSIGLIO

Se preferite, potete anche sostituire lo strutto con l'olio di semi.