

CANNAMELA

Tigelle con pesto modenese



Ingredienti

- 800 g farina 0
- 40 g lievito di birra
- 350/400 g acqua
- 60 g olio d'oliva
- 15 g sale
- 100 g lardo macinato (o pancetta)
- 3 cucchiaini rosmarino liofilizzato CANNAMELA
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato



Porzioni
10 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
457*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tigelle: sciogliere il lievito in un bicchiere d'acqua.
 - 2 Aprire a fontana la farina, versare il lievito sciolto, l'olio e impastare con l'acqua necessaria al fine di ottenere una pasta soffice e malleabile.
 - 3 Salare alla fine della lavorazione. Proteggere l'impasto con un canovaccio e lasciarlo lievitare per 60 min.
 - 4 Rilavorare l'impasto e dividerlo in porzioni di 60 g circa. Modellare delle palline e con il mattarello schiacciarle portandole allo spessore di 1 cm.
 - 5 Coprire le tigelle con dei canovacci e lasciarle lievitare per 30 min.
 - 6 Pesto modenese: pestare e tritare finissimo lo spicchio d'aglio.
 - 7 Unire l'aglio al lardo macinato e completare con il **rosmarino liofilizzato CANNAMELA**.
- Scaldare sul fornello l'apposito stampo per le tigelle e, quando sarà molto caldo, distribuirle nelle impronte dello stampo. Abbassare il calore e cuocere rigirando più volte lo stampo. Togliere le tigelle cotte e conservarle in caldo in forno a 170°.
- 8 In alternativa allo stampo porre le tigelle in forno preriscaldato a 190° e cuocere per 25 minuti.
 - 9 Completare la cottura di tutte le tigelle.
 - 10 Quando tutte le tigelle saranno cotte e caldissime, dividerle a metà e farcirle con il pesto e abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.