

COMPITO DI REALTÀ



PER 8 PERSONE

---

# LE TIGELLE

*fatte in casa*

---

## INGREDIENTI PER LE TIGELLE:

500 g di farina € 0,32  
125 cl di latte €0,20  
125 cl di acqua del rubinetto  
3,5 g di lievito secco €0,16  
5 g di miele €0,044  
25 cl di olio evo €0,13  
25 g di strutto €0,053  
10 g di sale €0,003

## INGREDIENTI PER IL PESTO ALLA MODENESE:

20 g di lardo €0,17  
rosmarino  
aglio  
sale  
40 g di parmigiano €0,82

# CONDIMENTI E FARCITURE

100 g di salame € 2,45

100 g di prosciutto crudo €2,00

250 g di stracchino €2,00

Pesto alla modenese

SPESA  
TOTALE:

€ 9,00



# PROCEDIMENTI:

- 1) Per prima cosa aggiungere, nel nostro caso, nel Bimby :la farina, il lievito secco e il miele, poi il latte e l'acqua, infine i grassi cioè olio e strutto e il sale. Poi impastare per il tempo necessario che serve per ottenere un impasto elastico.
- 2) Mettere a lievitare l'impasto per 2 o 3 ore a seconda della temperatura dell'ambiente.
- 3) Quando l'impasto ha raddoppiato il volume creare delle palline di circa 50 grammi l'una.
- 4) Coprire le palline e lasciarle riposare un'altra ora. Nel frattempo scaldare la tigelliera con piastra refrattaria.
- 5) Quando la piastra è calda posizionarci sopra le palline appiattite. Una volta cotte vanno farcite e poi mangiate.





**BUON APPETITO!**



DA GRETA