



LE TIGELLE

## INGREDIENTI (PER 8 PERSONE)

- 600 g di farina 00 0,84 euro
- 400 g di farina manitoba 1,95 euro
- 300 ml di latte 0,89 euro
- 50 g di strutto 1,23 euro
- 40 ml di olio d'oliva 4,80 euro
- 40 g di lievito di birra 0,89 euro
- 20 g di sale 0,56 euro

TOT: 11,21 EURO

**CONDIMENTI:**

- stracchino 1,59 euro
- prosciutto cotto 1,85 euro
- mortadella 1,44 euro
- rucola 0,99 euro
- prosciutto crudo 3,93 euro
- **TOT: 9,8 EURO**

## PROCEDIMENTO:



Spezzettare il lievito di birra nell'acqua per farlo sciogliere.

Poi mettere in una ciotola le due farine e aggiungere l'acqua in cui è stato sciolto il lievito, quindi aggiungere anche il latte, l'olio e lo strutto.

Dopo aver mescolato l'impasto, quando inizia ad incordarsi, aggiungere il sale e continuare a mescolare.

*Formare una palla e sistemarla in una ciotola capiente, coperta da un canovaccio. Lasciarlo lievitare per 3-4 ore .*





*Una volta lievitato, stendere l'impasto con un mattarello (la sfoglia non deve essere troppo sottile), poi ritagliare dei dischi del diametro degli spazi della tigelliera.*

*Lasciare riposare una decina di minuti prima della cottura.*

*Intanto riscaldare bene una tigelliera su entrambi i lati, quando è abbastanza calda, cuocere le tigelle un paio di minuti per lato.*





*PRONTE!*

*BUON APPETITO!*