

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tigelle



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

2 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ferro per cialde, terrina**

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 250 ml di latte
- 100 g di strutto
- sale

Preparazione Tigelle

Passo 1.

Lavorate in una terrina la farina col lievito, il latte, 90 g di strutto e un pizzico di sale, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, coprite con uno strofinaccio da cucina e lasciate lievitare per un'ora.

Passo 2.

Trascorso questo tempo formate con la pasta tanti bastoncini di un centimetro e mezzo di diametro, tagliateli ogni due centimetri e formate delle palline che dovrete fare lievitare un'altra mezz'ora.

Passo 3.

Schiacciate le palline lievitate e fatele cuocere negli stampi per cialde unti col restante strutto.

Passo 4.

Servite le tigelle caldo accompagnate da salumi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)