



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

Chizze reggiane



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

80 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 500 gr. di farina
- 200 gr grana reggiano
- 15 gr. burro
- 20 gr. strutto
- sale
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- mezza bustina lievito in polvere

Preparazione Chizze reggiane

Passo 1.

Impastate farina, lievito, burro, strutto, sale con un pò d'acqua fino ad ottenere un composto omogeneo che deve riposare per circa 60 minuti.

Passo 2.

Stendete poi una sfoglia sottile ritagliando dei quadrati di lato 5-6 cm e collocandovi al centro una scaglia di grana.

Passo 3.

Chiudeteli a fagottino e friggeteli nello strutto bollente fino a quando non avranno assunto un colore dorato.

Passo 4.

Da servire caldi.

Note

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