



Tirot (Lombardia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia - cipolla gialla - Lombardia

(io l'ho fatta con le cipolle di Tropea)

Ingredienti

1 Kg di farina bianca, 1,2 Kg di cipolla gialla, strutto o olio

Preparazione

Gli ingredienti per la preparazione del Tiròt di Felonica, già descritti dal Cherubini nel 1827 nel suo vocabolario mantovano-italiano, si amalgamano con gesti e rituali antichi che si perpetuano nel tempo: alla cipolla, che risulta l'ingrediente principale, si uniscono farina, olio extra vergine di oliva, strutto sale, lievito ed acqua in un impasto morbido che viene "tirato" (da cui il nome "Tirot") nel recipiente di cottura.

Lasciato lievitare e cotto nel forno, ne risulta una sfoglia sottile, di colore paglierino, gustosa al palato e stuzzicante. Lo gustavano i braccianti agricoli, nei campi, dopo la raccolta delle cipolle, in un rituale di festa collettiva denominata "sgansega"; lo gustiamo noi ancora oggi, alla ricerca di antichi sapori e profumi tradizionali.

eCucinando.it