



Tigelle con pesto di lardo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - tipico - Emilia Romagna

dal sito www.emiliaromagnaturismo.org

Ingredienti: 1 Kg di farina 00, 1 cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale fino, 3 cucchiaini di olio extraergine di oliva, 1/4 lt. di latte a temperatura ambiente, acqua a temperatura ambiente q.b. Per il pesto di lardo: lardo o pancetta, spicchi d'aglio tritati, qualche rametto di rosmarino, pepe nero, parmigiano grattugiato

Preparazione: sciogliete il lievito nel latte tiepido insieme allo zucchero. Setacciate la farina con il sale e disponetela a fontana. Al centro mettete il lievito sciolto nel latte tiepido e l'olio. Impastate e lavorate energicamente aggiungendo acqua fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. Mettete l'impasto così ottenuto in una ciotola e copritela. Lasciate lievitare in luogo tiepido per 2 ore circa. A questo punto stendere l'impasto con il matterello (altezza impasto: circa 1/2 cm o poco meno), tagliate dei dischi con l'apposita formella o con 1 bicchiere e cuoceteli nella tigelliera pre-riscaldata. Per il pesto, tritate finemente il lardo o la pancetta insieme all'aglio e al rosmarino, aggiungete pepe al mulinello. Tagliate a metà le tigelle calde, farcitele con il pesto, cospargetele con il parmigiano, richiudetele e servitele. Altri accompagnamenti: salumi, formaggi freschi, insalatine, sott'oli, spuntature di maiale in umido, salsicce alla griglia, fagioli in umido, pollo o coniglio alla cacciatora.