

Tigelle crudo e crescenza

Categoria: Saperi d'Italia - Emilia - Romagna



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 8 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

Le tigelle sono delle tipiche focaccine modenesi, chiamate anche crescentine (per via dell'impasto che cresce per effetto del lievito) preparate con lo strutto e lasciate lievitare per poi essere cotte nell'apposita tigelliera, uno stampo metallico doppio che si chiude a libro e viene posto sul fuoco.

Le tigelle con crudo e crescenza sono uno dei tanti modi con i quali vengono farcite queste focaccine, di norma riempite con formaggi, salumi o verdure; le tigelle possono essere gustate alla stessa stregua di un panino, quando si vuole mangiare qualcosa di diverso, saporito e saziante.



Ingredienti

>> Crescenza
300 gr

>> Prosciutto
crudo 200 gr

>> Crescentine o tigelle
8 (vedi ricetta)

Preparazione



Preparate le tigelle seguendo il procedimento che trovate [cliccando qui](#). Ponetele le tigelle su di una piastra ben calda (1) e lasciatele scaldare per circa 3-4 minuti per lato (2). Tagliate le tigelle in senso orizzontale (3) e apritele;



spalmate su una metà di ogni tigella la crescenza (4) e ponetevi sopra del prosciutto crudo (5). Richiudete la tigella (6) e procedete allo stesso modo fino a terminare gli ingredienti. Servite immediatamente.

Consiglio

