TIGELLE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- tre uova,
- 50 g di strutto fuso,
- 20 g di lievito di birra,
- acqua,
- poco sale.

E inoltre:

- olio,
- aglio,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Intridete la farina con le uova, poi unite lo strutto fuso tiepido, il lievito diluito in poca acqua tiepida e un pizzico di sale. Stendete la pasta, quando sarà bene omogenea e lavorata, in una sfoglia spessa; tagliatela a losanghe e bucherellatela bene con una forchetta, in modo che i buchi la trapassino da parte a parte. Fate fumare, in una padella, olio abbondante e unitevi aglio e rosmarino tritati. Quando l'olio sarà bollente e l'aglio comincerà a colorirsi, friggete una o due tigelle alla volta, voltandole velocemente appena si gonfiano; man mano che la pasta sarà dorata, ponetela in una placca e tenetela in caldo nel forno. Cospargetela quindi di sale e pepe e servitela bollente. Come variante: nel composto della pasta potrete inserire qualche foglia di salvia e qualche minuscolo pezzetto di formaggio grana; oppure polpa di olive verdi sott'olio ben tritata e salvia; oppure pinoli, uvetta e semi di comino. In tutti i casi le tigelle si servono come primo piatto. Un tempo venivano anche cosparse di ragù di pomodoro.