

TIGELLE MODENESI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 3 uova,
- 50 g di strutto fuso,
- 20 g di lievito di birra,
- sale,
- olio d'oliva,
- aglio,
- rosmarino,
- pepe.

Preparate l'impasto con la farina, le uova, il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, lo strutto fuso tiepido e un po' di sale.

Lavorate bene la pasta e quando sarà ben liscia stendetela in una sfoglia spessa, tagliatela a losanghe e bucherellatela con una forchetta.

In una padella fate imbiondire nell'olio, l'aglio e il rosmarino trito.

Friggete una o due losanghe per volta.

Si servono bollenti, salate e pepate.