

TIGELLE MONTANARE

Ingredienti per 6 persone:

Ingredienti per la pasta:

- farina 400g.,
- olio 15g.,
- panna 90g.,
- vino bianco 20g.,
- lievito di birra per la farina,
- sale quanto basta.

Ingredienti per il condimento:

- pancetta macinata 150g.,
- 1 spicchio d'aglio,
- rosmarino quanto basta,
- parmigiano reggiano quanto basta.

Impastare la farina con gli altri ingredienti e lavorare per 10 minuti circa. Lasciare la pasta a lievitare per almeno 30 minuti.

Con il matterello stendere una sfoglia di circa 3 mm. di spessore, tagliarla a dischi di 5 cm. di diametro e cuocerli usando gli appositi ferri.

Tagliare a metà, in senso orizzontale i dischi di pasta cotti e spalmare una metà con il composto di pancetta, aglio e rosmarino precedentemente tritati. Spolverizzare con il parmigiano e coprire con l'altra metà.

Servire caldi.