

Crescentine montanare (Tigelle)

Le **crescentine montanare** sono comunemente note come "**tigelle**", anche se si tratta di un nome improprio. "Tigelle" è il nome degli stampi di terracotta con cui una volta si cuocivano le crescentine nelle zone montane dell'Appennino Emiliano. Le tigelle sono quindi dei dischi di terracotta che si mettevano a scaldare fra le braci del camino e che poi si impilavano inframezzate dall'impasto e foglie di castagno per aromatizzare finché non fosse ben cotto.

Le **crescentine montanare**, o **tigelle**, oggi si preparano in apposite tigelliere da mettere sul fuoco e si gustano affettate e farcite con pesto modenese, affettato, formaggi freschi e accompagnate da verdure sottaceto. Provate a prepararle con la nostra ricetta!

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 10 g di sale fino
- 150 ml di latte intero
- 100 ml di acqua minerale naturale
- 12 g di lievito di birra
- 25 g di strutto
- Olio di semi di arachide per ungere la tigelliera

PREPARAZIONE

- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale, mescolando accuratamente affinché i due ingredienti si miscolino il meglio possibile. E' importante fare in modo che non si formino agglomerati di sale, perché sarebbero in grado di far lievitare male l'impasto.
- Miscelare il latte con l'acqua in un pentolino e far appena intiepidire su fiamma bassa, quindi sciogliervi il lievito.
- Unire la miscela alla farina, assieme allo strutto.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo di polso fintanto che si forma un impasto morbido ed elastico.
- Formare una palla, inciderla a croce, coprirla e farla lievitare per almeno 1 ora in un luogo ben riparato.
- Stendere la pasta con il matterello in una sfoglia di mezzo centimetro e con un tagliabiscotti rotondo del diametro di 8 centimetri ricavare le crescentine. Metterle tutte su un ripiano, coprirle con uno strofinaccio pulito e farle lievitare per un'altra mezz'ora.
- Ungere con olio di semi di arachide la tigelliera e farla ben riscaldare sul fuoco.
- Sistemare dentro ogni scomparto un pezzetto di pasta, chiudere e cuocere per un minuto circa per lato. Il tempo di cottura dipende molto dallo spessore del metallo e dall'altezza della fiamma. La cottura deve essere piuttosto rapida, ma non eccessivamente, altrimenti le crescentine bruciano fuori e non cuociono dentro.
- Man mano che sono pronte metterle in un cestino ben avvolte in uno strofinaccio, che le manterrà calde.
- Servire accompagnate da pesto modenese, affettato, formaggi freschi e verdure sottaceto.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Al posto dello strutto unire un paio di cucchiari di olio extravergine di oliva.

I consigli di Barbara

Se avanzano si conservano ottimamente, chiuse in un sacchetto, per 4-5 giorni. In alternativa si possono congelare e conservare così per 3 mesi circa. Una volta scongelate, però, consumarle entro 1 giorno. Per scongelare le crescentine lasciarle qualche ora a temperatura ambiente, quindi metterle nel forno caldo per una decina di minuti. Attenzione a che non secchino troppo.