

Tigelle con pesto modenese

Le tigelle sono un tipico piatto di Modena e Bologna; in pratica è pasta di pane con l'aggiunta di un poco di grasso (burro, panna, olio o strutto), cotte in un'apposita tigelliera di alluminio che schiaccia la pasta



e imprime il tipico disegno. Si gustano solitamente accompagnate o farcite con salumi ma il re dei ripieni è lui: il **pesto Modenese**. Non c'entra nulla con il pesto al basilico, ma è un trito di lardo, aglio e rosmarino. Una vera delizia.

Per l'impasto, ho due ricette: una po po' più ricca, con latte e panna, e una un poco più "light", con olio d'oliva e senza latte.

Le metto entrambe: la prima dà una tigella un poco più spugnosa e che sa un po' meno di pane. La seconda dà una tigella un poco più asciutta, ma che rimane più stabile anche il giorno successivo ed è buona fredda.

Variante 1, con panna e latte (circa 28 tigelle):

- 1kg di farina 0
- 500 gr latte tiepido
- 200 gr panna fresca
- 16 gr lievito di birra fresco (2/3 di panetto)
- 1/2 bustina di lievito istantaneo x torte salate
- 20 gr sale fino
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Variante 2, con olio d'oliva (circa 30 tigelle):

- 500 gr di farina 0
- 700 gr di farina tipo 1 o 2 (a piacere, potete fare anche tutta farina 0)
- 25 gr sale fino

- 100 gr olio (a vostra scelta se usare extravergine o semi)
- 600 gr acqua
- 30 gr lievito di birra fresco
- 1/2 cucchiaino di malto, o zucchero

Ingredienti per il pesto modenese:

- 200 gr lardo
- 100 gr di pasta di salsiccia (a piacere, si può omettere)
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- parmigiano grattugiato q.b., per condire

Il procedimento è lo stesso per entrambe le ricette:

Sciogliere il lievito in un bicchiere di liquido (latte o acqua) prelevato dal totale, leggermente intiepidito al microonde.

Unire gli ingredienti secchi nella ciotola della planetaria, aggiungere i liquidi ed impastare a bassa velocità per circa 2-3 minuti. Per ultimo, incorporare il bicchiere con il lievito e continuare la lavorazione fino ad ottenere un impasto bello liscio.

Se volete, potete invece prelevare l'impasto una volta che il lievito sarà stato ben incorporato e non ci sarà più umidità in giro per la ciotola, poi continuare ad impastare a mano sul tagliere fino a sentirlo bello liscio sotto alle mani.

Formare una palla, praticare un taglio a croce sulla superficie, porre in una ciotola coperta con pellicola e mettere a lievitare nel forno spento con la luce accesa per circa 1 ora.

Nel frattempo, **preparare il pesto di lardo:**

Sbucciare l'aglio, lavare ed asciugare il rosmarino e togliere

il rametto lasciando solo gli aghi. Tritare il lardo tagliato a cubetti in un tritatutto con l'aglio e il rosmarino fino ad ottenere una crema. Se rimangono dei cubetti rimuoverli oppure, in alternativa, tritare il tutto a mano con un coltello molto affilato o una mezzaluna.

Unire la pasta di salsiccia e amalgamare bene (se non si utilizza la salsiccia il lardo rimane bianco e un po' più salato, con la salsiccia invece assume un bel colore rosato e si addolcisce leggermente).

Riprendere la pasta dopo la lievitazione, dividerla in palline da 60gr e fare lievitare, coperto con un canovaccio, ancora 20 minuti.

Riscaldare bene la tigelliera sulla fiamma (fuoco medio), e quando è ben calda mettere una pallina in ogni buco, chiudere il coperchio e cuocere per circa 5/6 minuti complessivamente, rigirando spesso finché la superficie non risulta ben cotta e dorata.

Consiglio di provare prima con una sola tigella, per vedere che la temperatura della tigelliera non sia eccessiva; la superficie a contatto con la fiamma non deve bruciare e annerirsi, ma cuocersi pian piano.

Man mano che le tigelle sono cotte, tenere in caldo in una ciotola foderata con un panno.

Si servono tagliandole a metà, spalmando all'interno una cucchiata di pesto, spolverando con parmigiano grattugiato e ripassando brevemente sulla piastra se si vuole.

NOTA: la tigelliera, fatta di metallo da entrambi i lati, è fatta per essere girata a metà cottura senza venire aperta. Trovo però che ci si riesca a regolare molto meglio senza mai girare la tigelliera ma sempre le tigelle. Nonna faceva così. In pratica ogni 30 secondi circa aprire il coperchio, girare le tigelle e richiudere. In questo modo il lato a contatto con la fiamma resta sempre ben rovente e cuoce la tigella da sotto, quindi bisogna soltanto fare un poco di attenzione in più in modo che non si brucino, ma si riesce a controllare

molto meglio la cottura, anche con le dita.