

LA TIGELLA



Tipica pressa in terracotta con cui si stampavano le tigelle un tempo

Le ricette del Barone Rosso



**Il Ristorante del DB HOTEL
Congress & Airport organizza
Team Building Aziendali e
Cooking Show.
Con l'occasione desideriamo
segnalarvi questa simpatica
ricetta, ottimo "spunto culinario di
team-building!"**

LA TIGELLA

Dedicata a chi ama il gusto e la vita!



Il desiderio di gustare una tigella si fa sentire? Ecco la ricetta del Barone Rosso - il Ristorante del DB Hotel!

■ Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 12 gr di lievito di birra
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 2 dl d'acqua
- 1 dl di latte
- Sale

■ Preparazione:

setaccia la farina e versala su un piano da lavoro. Unire il lievito di birra sciolto in un po' di acqua tiepida e quindi l'olio, il sale, il latte e l'acqua rimanente. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto sodo. Far lievitare coperto con un canovaccio per un'ora circa, dopodichè lavorarlo nuovamente e farlo lievitare una seconda volta. Dopo 30 minuti stendere la pasta ad uno spessore di 1/2 cm e ritagliare dei dischi della stessa dimensione. Farli lievitare ancora per mezz'ora. A questo punto sono pronti per la cottura nell'apposita tigelliera, o, in mancanza, in una padella antiaderente con il coperchio per 3 minuti circa.
Farcirle subito e consumarle calde.

Buon Appetito!

Per organizzare il vostro Team-Building speciale contatta il DB Hotel!

E-mail: congressi@dbhotelverona.it o tel. 045/ 858 2012