Tigelle con tartara di carne salà

Ingredienti per circa 40 tigelline:

Grammi 500 di farina dietetica senza glutine

Grammi 250 di lievito di birra fresco

Grammi 150 di latte

Grammi 130 di panna da cucina

N. 1 cucchiaino di sale

Grammi 10 di olio extravergine d'oliva

Grammi 500 di carne salà

Grammi 30 di prezzemolo

N.1 limone

N. 6- 7 gocce di tabasco

Procedimento

Sciogliere il lievito di birra nel latte e la panna, mettere la farina e tutti gli altri ingredienti sul tavolo, aggiungere il latte e la panna con il lievito sciolto e impastare bene per almeno 10 minuti. Se la pasta risulterà dura aggiungere un po' d'acqua gasata a volte dipende dalla farina e dall'umidità che trattiene. Dovrebbe risultare un impasto morbido ed elastico . Tirare con il mattarello la pasta fino allo spessore di circa ½ centimetro, tagliare a forma rotonda (con un bicchiere da tavola), lasciare lievitare circa 20 minuti e cuocere alla griglia o in padella anti aderente da ambo i lati. Tritare con il coltello la carne salà, condirla poi con il succo di limone l'olio extra vergine di oliva qualche goccia di tabasco e il prezzemolo fresco tritato. Tagliare a metà la tigella e farcirla con il trito di carne salà .