



PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti:

Farina: 1 kg.

Strutto: 200 grammi

Olio d'oliva: 4 cucchiái

Sale fino: 4 cucchiaini

Lievito per pizza: 1 bustina

Acqua tiepida o latte: q.b.

Procedimento:

Versare la farina sulla spianatoia, mettere al centro il lievito, lo strutto, l'olio e il sale. Impastare aggiungendo un po' d'acqua tiepida (o il latte) fino ad ottenere un impasto piuttosto morbido.

Lavorare bene e lasciare riposare un poco, quindi dividere l'impasto in circa 12 parti, quindi con ogni pezzo fare una palla schiacciata e stenderla col matterello formando dei dischi di 3 millimetri di spessore.

Cuocere sulla apposita piastra, prima da un lato, poi dall'altro, punzecchiando le piadine con una forchetta.

Mantenerle calde in un tovagliolo.