

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Piada dei morti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 500g di farina 00
- 120g di zucchero
- 100g di pinoli
- 100g di uvetta sultanina
- 50g di noci sgucciate
- 50g di olio extravergine d'oliva
- 25g di lievito di birra
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito in un po' d'acqua tiepida e aggiungere la terza parte della farina. Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico che dovrà lievitare per mezz'ora circa.
Nel frattempo amalgamare assieme tutti gli altri ingredienti, aggiungendo il bicchiere di vino.

Unire il panetto lievitato, lavorare il tutto e dividerlo in sei palline. Schiacciarle con il palmo della mano fino ad ottenere dei dischi spessi un paio di cm, sistemarli su di una teglia oleata, farli lievitare fino a quando raddoppiano il loro volume e cuocerli a 180°C per 15 minuti circa.