

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g farina
- 160 ml latte tiepido
- 50 g strutto
- 1 cucchiaino sale
- 1 pizzico bicarbonato

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina a fontana e aggiungete gli altri ingredienti.

Impastate fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

Dividetelo in otto palline e fatelo riposare per mezz'ora coperte.

Stendete le palline formando dei cerchi dello spessore di 1/2 cm.

Punzecchiatele con la forchetta e cuocetela sulla pietra.



2 Farcitela a piacere mortadella, salame romagnolo o lardo di colonnata.

Vino consigliato: Sangiovese.

NOTE