

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pida freta

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LE PIADINE

1 kg di farina

50 g di burro a temperatura ambiente

32 g di sale

1 bustina di lievito per torte salate/piadine

acqua tiepida q.b.

PER LA FRITTURA

olio per frittura

sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti.



2 Tirate l'impasto molto sottile utilizzando la sfogliatrice all'ultimo buco e tagliare la sfoglia

a piacere.



3 Friggere in abbondante olio caldo, 3 pezzi alla volta. Friggere per cinque secondi, la piadina si gonfia, quindi girarla dall'altro lato, altri cinque secondi e scolare immediatamente.

Abbassare il fuoco ed alzarlo prima di mettere gli altri pezzi.

Salare ogni tanto.



4 Mangiarle accompagnate con salumi e formaggi.

