

ANTIPASTI E SNACK

La piadina

di: *Cookaround*

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

STRUTTO 100 gr

ACQUA 250 gr

BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

SALE 20 gr

Una piadina estemporanea? Si può! Se avete voglia di piadina ma non ne avete in casa potete, con poco tempo e un po' di pazienza, prepararle in casa.

Gli ingredienti sono davvero pochi, forse l'unico che potrebbe mancare in casa è lo strutto ma nel caso lo potete sostituire con dell'olio extravergine d'oliva per un risultato accettabile. Che vi manca? Nulla! Mettetevi all'opera!

PREPARAZIONE

- 1 Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e aprite un buco nel centro della fontana.



- 2 Aggiungete lo strutto nel centro della farina.



- 3 Distribuite il bicarbonato ed il sale.





- 4 Aggiungete l'acqua un po' per volta per regolarvi meglio con la quantità di liquido assorbito dalla farina. Iniziate ad impastare e aggiungete altra acqua fino ad ottenere un composto omogeneo e piuttosto sodo.



- 5 Quando l'impasto è omogeneo raccoglietelo in una palla, copritelo con un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per una mezz'oretta.



6 Riprendete l'impasto e tagliatelo in 10 pezzi uguali con i quali formerete le palline.





- 7** Scaldate molto bene una padella piatta, possibilmente in ferro come i testi tradizionali. Stendete la prima pallina d'impasto con il mattarello fino ad ottenere una piadina piuttosto sottile.



- 8** Bucherellate la piadina e spostatela sulla padella per cuocerla prima da una parte e poi dall'altra. Procedete allo stesso modo fino ad esaurire l'impasto.





9 Servite le piadine appena realizzate con salumi o altre farcie.