

PANE, PIZZE E LIEVITATI

La Piadina di macinino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina 00

90 g di strutto

3 g di sale

180 g di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Formare una fontana con la farina, collocarvi al centro lo strutto, scioglierlo con l'acqua e aggiungere il sale.



2 Continuare ad impastare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Dividere l'impasto in palline da circa 100-110 g l'una.



3 Aiutandosi con della farina, stendere sottilmente l'impasto.

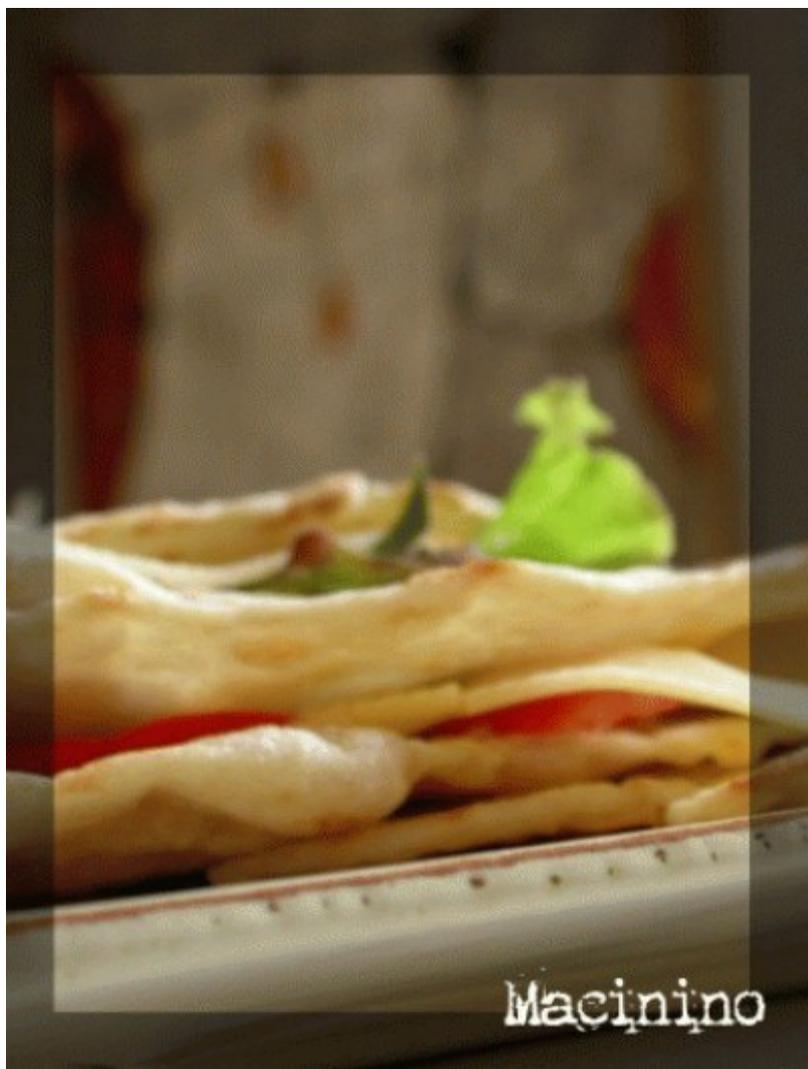


- 4 A questo punto, mettere a scaldare bene una padella antiaderente senza aggiungervi nulla e cuocere 2/3 minuti per lato la piadina girandola una volta sola.



- 5 Durante la cottura del primo lato, la piadina si gonfierà con delle bolle, che vanno sgonfiate con i rebbi di una forchetta

Farcirle con salumi e formaggi a piacere.





NOTE

Con questa ricetta si realizzano 6 piadine.