

ANTIPASTI E SNACK

Piadina di Celia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di farina
50 g di strutto
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di bicarbonato
latte tiepido quanto basta.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana e aggiungere tutti gli ingredienti.

Iniziare a impastare con l'aiuto del latte tiepido.



2 Quando l'impasto è morbido ma non troppo dividerlo in 8 palline e lasciarle riposare per 30 minuti coperte .

Passato il tempo necessario stendere le palline formando dei cerchi dello spessore di 1/2 cm.

Poi punzecchiarle con la forchetta.



3 Cuocere su piastra calda antiaderente.



4 Farcire con mortadella, salame romagnolo e lardo di Colonnata.

NOTE