

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Piadina romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

500 g farina

30 g strutto

sale

bicarbonato

acqua tiepida q.b.

## Preparazione

**1** La piadina romagnola è una delle più tradizionali ricette romagnole. In passato veniva cotta su braci ardenti il "testo".

Impastare la farina con lo strutto, il sale il bicarbonato e tanta acqua quanto ne serve ad ottenere un impasto compatto e sufficientemente duro.

Stendete l'impasto formando dei cerchi dello spessore di 1/2 cm. e del diametro di 15 cm.

Cuocere le piadine su una padella di ferro punzecchiando la superficie con la forchetta.

Farcire con affettato o formaggio.