

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadine di *Betty*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

500 g di farina 00

150 g di strutto

sale

acqua o latte q.b. Impastare la farina con lo strutto

il sale e l'acqua.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con lo strutto, il sale e l'acqua.



2 Formare un impasto compatto ed elastico.



3 Dividerlo in piccoli panetti.



4 Stendere un panetto per volta.



5 La sfoglia deve avere uno spessore di circa 3/4 mm.

La piadina è pronta per essere cotta. Metterla su una padella già calda e farla colorare bene da un lato.



6 A questo punto, girarla e farla cuocere dall'altro lato.



7 Ecco le piadine pronte da mangiare. E' possibile farcirle a piacere con prociutto crudo, stracchino e pomodoro oppure con del prosciutto cotto.

