

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pida freta

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

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



### PER LE PIADINE

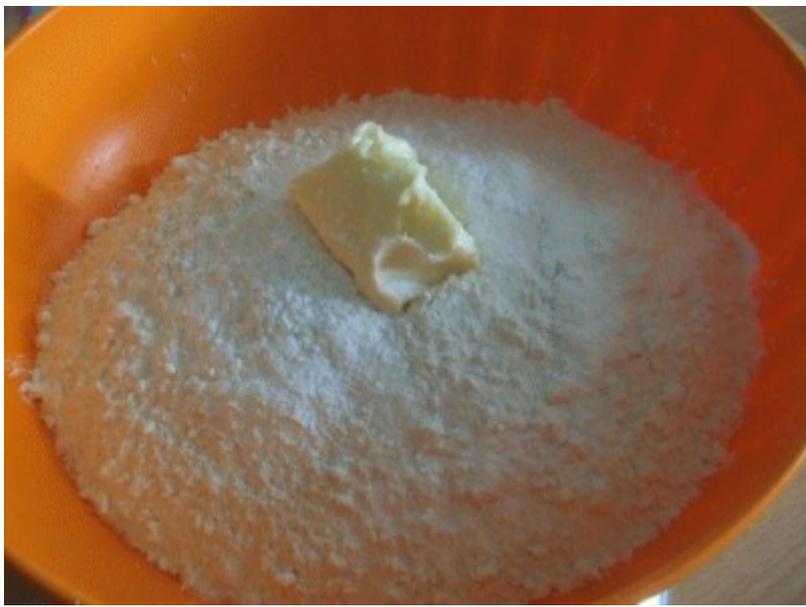
1 kg di farina  
50 g di burro a temperatura ambiente  
32 g di sale  
1 bustina di lievito per torte salate/piadine  
acqua tiepida q.b.

### PER LA FRITTURA

olio per frittura  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare gli ingredienti.



2 Tirate l'impasto molto sottile utilizzando la sfogliatrice all'ultimo buco e tagliare la sfoglia

a piacere.



**3** Friggere in abbondante olio caldo, 3 pezzi alla volta. Friggere per cinque secondi, la piadina si gonfia, quindi girarla dall'altro lato, altri cinque secondi e scolare immediatamente.

Abbassare il fuoco ed alzarlo prima di mettere gli altri pezzi.

Salare ogni tanto.



4 Mangiarle accompagnate con salumi e formaggi.

