

"Piadina Romagnola" (Rimini)



Ingredienti per 4 persone

food

500 g di farina 1

70 g di strutto di Mora di Romagna

3 g di bicarbonato di sodio

oppure 10 g di lievito in polvere

8 g di sale di Cervia a grani medi



PREPARAZIONE

Con la farina si crea un piccolo cratere al cui interno si aggiunge lo strutto di Mora di Romagna.

La piadina si impasta partendo dall'interno, portando la farina sullo strutto, dopodichè si aggiungono gli altri ingredienti aiutandosi con un po' di acqua tiepida.

L'impasto va lavorato con le mani per una decina di minuti e poi si divide per il numero di piadine da fare. **Ognuna si "tira" (stende) con il matterello** fino a ottenere un disco di diametro fra 15 e 30 centimetri.

Per cuocerla la piadina si consiglia una teglia tonda di terracotta. Si appoggia dall'alto verso il basso. Si fora con le punte della forchetta. Si gira e si fora di nuovo. Tre volte. Il tutto nell'arco di 5 minuti.

Poi si farcisce a proprio gusto, quindi spazio alla fantasia tra salumi, formaggi e verdure, ma anche in versione dolce con la crema di nocciola.