

# Piadina romagnola

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- 290Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**

## INGREDIENTI

- 500 g di farina di grano tenero tipo 00
- 10 g di sale fino
- 50 g di strutto
- 1 cucchiaino di miele
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di latte di mucca intero o parzialmente scremato



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare al posto dello strutto 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

Preparazione della pasta

- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale, mescolando accuratamente affinché i due ingredienti si miscelino il meglio possibile. E' importante fare in modo che non si formino agglomerati di sale, perché sarebbero in grado di far lievitare male la pasta.
- Fare un incavo al centro e mettervi lo strutto, un cucchiaino di miele.
- Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
- Aggiungere alla farina il latte.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo brevemente fino a formare un impasto morbido ed elastico. Formare una palla e metterla a riposare per 1 ora avvolta in uno strofinaccio pulito in un luogo riparato.

Preparazione e cottura delle piadine

- Terminata la lievitazione suddividere l'impasto in 8 parti uguali, da circa 100 g cadauna.
- Stenderle con un matterello fino a formare delle piade di circa 3-4 millimetri di spessore. Infarinare il matterello e la spianatoia per evitare che la pasta si attacchi.
- Stendere tutte le piadine prima di prepararle, perché la cottura è estremamente breve.
- La piadina andrebbe cotta sul tradizionale testo di terracotta posto su un fuoco piuttosto vivace. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.
- Disporre il testo sul fuoco e farlo ben scaldare. Per quello in terracotta possono occorrere anche 20 minuti. Per quello in ghisa ne basteranno 5.
- Quando il testo sarà ben caldo, disporvi una piadina. Utilizzare una spatola per ruotarla in senso orario durante la cottura e girarla piuttosto spesso.
- Durante la cottura si formeranno le tipiche bolle, che conferiscono alla piadina quel classico aspetto butterato. Non eccedere nella cottura per non far diventare le piadine secche o amare, ma ritirarle ben dorate.
- Condirle a seconda del gusto personale con affettati, formaggi e verdure e servirle immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano circa 800 g di pasta, sufficienti mediamente per 8 piadine.

Le Kcal indicate sono a porzione. Una porzione è 100 g di prodotto circa.

La pasta base è ottima anche per la preparazione dei crescioni, tipici calzoni ripieni di verdure.