



## piadina romagnola

### Ingredienti

1 kg farina 0

100 g strutto

1 pizzico di sale

½ cucchiaino di bicarbonato o lievito chimico

½ litro di acqua tiepida

### Preparazione

Versare la farina sulla spainatoia, aggiungere il lievito e il sale e mescolare .

Mettere al centro lo strutto e versare l'acqua tiepida sullo strutto.

Intridere lo strutto sciogliendolo e impastare con la farina.

Fare dei pannetti di 100-120 grammi .

Lavorarli singolarmente a lungo per rendere la pasta liscia ed elastica.

Stendere la pasta con il mattarello fino allo spessore di alcuni millimetri.

Lasciare riposare una decina di minuti coprendoli con un telo.

Metterli uno alla volta su piastra apposita di ghisa o terracotta. (va bene anche una larga padelle dal fondo spesso.

Dopo un po girarla per cuocerla da entrambe le faccie, punzecchiare le bolle per sgonfiarle.

Per averle morbide metterle in un cestino coperto da un strofinaccio per averle più secche metterle su apposita porta piada.

E' un sostitutivo del pane. Si accompagna molto bene con i salumi o formaggi morbidi.