

# Piadina



## Ingredienti

1 kg. di farina  
100 gr. di strutto o, in alternativa, 4 cucchiaini di olio d'oliva  
15 gr. di bicarbonato  
25 gr. di sale  
acqua tiepida q.b.

Ingredienti per la farcitura al formaggio:

250 gr. di squacquerone  
un rametto di rucola

Ingredienti per la mousse di mortadella

250 gr. di mortadella  
100 gr. di ricotta

Questa ricetta mi è stata gentilmente insegnata da un'amica di Cervia.

Disporre il cumulo della farina a fontana, unire gli ingredienti e versare un po' alla volta l'acqua, impastare bene con le mani finché si sarà ottenuto un impasto omogeneo.

Formare delle palline del peso di circa 150 gr. e stenderle con il mattarello, fino ad ottenere uno spessore di 4-5 mm dando la forma tonda.

Cucinare sull'apposita teglia di terracotta, ben calda.

Servire calda, tagliata a spicchi o a metà, farcita con salumi o formaggi).

Per la farcitura squacquerone e rucola: tritare la rucola e mescolare al formaggio, amalgamando bene.

Per la farcitura di mortadella: tritare la mortadella con un robot da cucina poi mescolare il parmigiano e la ricotta fino a creare un composto omogeneo