Piadina

Pubblicato: 09-02-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 500 gr. farina 00
- 75 gr. strutto
- 2 gr. bicarbonato
- 6 gr. sale
- 200 ml. latte

Preparazione:

In una ciotola versare la farina e il bicarbonato, unire lo strutto e il latte tiepido nel quale sarà stato sciolto il sale. Deve risultare un impasto consistente e sodo ma lavorabile.

Lavorare il tutto per una decina di minuti, coprire l'impasto ottenuto e farlo riposare per ½ ora.

Dividere l'impasto, stendere con il mattarello allo spessore voluto e formare le piadine.

Scaldare una padella antiaderente e fare cuocere le piadine da entrambi i lati per 1-2 minuti.

Riempire le piadine con salumi e formaggi vari.