



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Piadina romagnola



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 Kg farina tipo 0
- 150 gr di strutto
- un pizzico di sale
- acqua o latte

Preparazione Piadina romagnola

Passo 1.

Create un impasto sodo mescolando l'acqua con la farina, lo strutto e un pizzico di sale.

Passo 2.

Fatelo riposare, sotto un canovaccio, per circa un'ora e poi lavoratelo con un mattarello (infarinato per evitare che la pasta si attacchi) in modo da formare delle piadine di un diametro di circa 30 cm.

Passo 3.

Cuocete le piadine in una padella di ferro, rigirandole e punzecchiandole con una forchetta.

Passo 4.

Farcite con affettato, formaggio e rucola.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)