



PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti

1 kg. di farina debole
500 gr. acqua tiepida
200 gr. di strutto
20 gr. di sale
4 gr. di bicarbonato o lievito per piadine

Procedimento

Impastare la farina il bicarbonato e l'acqua tiepida.
Appena il liquido viene assorbito aggiungere lo strutto ed infine il sale.
Non lavorare troppo, lasciare riposare per circa un ora e formare le palline di circa 170 gr, lasciare ancora riposare quaranta minuti e stendere con il mattarello.
Cuocere in pentola e condire a piacimento.