



PIADINA CLASSICA CON SALUMI E CAPONATA

Ingredienti

Per le piadine:

375 gr di farina
150 gr di latte intero
100 gr di strutto
10 gr di baking
5 gr di sale

Per la caponata di melanzane:

800 gr di melanzane
400 gr di pomodori ramati
60 gr di uvetta
60 gr di basilico
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe

Per l'agro:

500 gr di acqua
100 gr di aceto
100 gr di zucchero
2 foglie di alloro
Chiodi di garofano e pepe nero

Procedimento

Per le piadine:

Impastare tutti gli ingredienti e lasciate riposare per circa 2 ore in frigorifero. (è preferibile lasciar riposare l'impasto 1 notte in frigo)

Stendere l'impasto a uno spessore di circa 3 mm quindi, cappare dei dischetti, cuocere su piastra calda a circa 170°c .

Impastare vigorosamente sino ad ottenere un impasto liscio sodo e non appiccicoso. Formare 10 palline, tirarle a forma rotonda di uno spessore di circa 3 mm cuocere in un testo antiaderente ben caldo su entrambe i lati.

Per la caponata di melanzane:

Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida, lavare le melanzane , tagliarle a dadini e farle saltare in padella antiaderente senza aggiungere troppi grassi.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare . Sbianchire i pomodori in acqua bollente privarli della pelle e dei semini e tagliarli a dadini.

In una pentola mettere tutti gli ingredienti per l'agro e far ridurre per 1/3 del proprio volume, in una ciotola mettere le melanzane, i pomodori, l'uvetta ben scolata, condire il tutto con il sale, il pepe e l'olio, l'agro e il basilico tritato.

Mescolare bene tutti gli ingredienti.