



Piadina romagnola - [Visualizza sul sito di piera](#)

pane - piadina - Emilia Romagna

Ingredienti:  
500 gr. Farina,  
30 gr. Strutto,  
sale,  
bicarbonato,  
acqua tiepida q.b.

La piadina romagnola è una delle più tradizionali ricette romagnole. In passato veniva cotta su braci ardenti il "testo". Oggi invece viene cotta su una padella di ferro.

Impastate la farina con lo strutto, il sale il bicarbonato e un quantitativo di acqua sufficiente ad ottenere un impasto compatto e sufficientemente duro.

Stendete l'impasto formando dei cerchi dello spessore di 1/2 cm. e del diametro di 15 cm.. Cuocete le piadine su una padella di ferro punzecchiando la superficie con la forchetta. Si può farcire poi con affettato o formaggio.

eCucinando.it