



Piadina

[Del 07/06/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: 500 gr di farina, 140 gr di burro (oppure strutto) - sale.

Disporre la farina a fontana, mettere un buon pizzico di sale, il burro (di regola ci andrebbe lo strutto), e poi aggiungere acqua tanto basta a formare un impasto abbastanza sodo; dividere in pezzi grandi come una palla da tennis e stenderli sottilmente a disco; cuocere le piadine in una lastra di ferro o sulla pietra refrattaria o sulla pietra ollare, buchandole di tanto in tanto e girandole spesso. Al pari delle tortillas messicane, le piadine sono ottime accompagnate con qualsiasi tipo di pietanza.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]