Piadina Romagnola

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da D.N. in 8/10/2010

Ingredienti: Ingredienti per 8 piadine.Per l'impasto:500 g farina bianca, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 bustina d Lievito PIZZAIOLO, 40 g di strutto o burro a temperatura ambiente e 250 ml di acqua.Per la farcitura:500 g formaggio tipo stracchino magro, 1 mazzetto di rucola e il pepe

Preparazione: Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire lo strutto e un pò per volta l'acqua, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta.Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.Dividere l'impasto in 8 parti uguali e con un matterello stendere ogni parte in un disco sottile del diametro di 26 cm circa. In una padella di uguale diametro, ben calda, cuocere le piadine su ciascun lato a fuoco medio per 1-2 minuti.Togliere le piadine dalla padella e farcirle con formaggio, rucola ed un pò di pepe, ripiegandole a mezzaluna. Servire le piadine ben calde.

Tempo di cottura: 2'