



Vizio & Sfizio

IMPASTO PER PIADINA

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr. farina bianca (o Enkir) (Mulino Marino)

1 cucchiaino di sale

1 bicchiere di acqua

40 gr. strutto

PROCEDIMENTO

Setacciate la farina e fate una fontana sulla spianatoia. Versate l'acqua al centro, unitevi anche lo strutto ed il sale. Impastate per bene, sino ad avere un impasto bello liscio, morbido, sodo ed omogeneo.

Fate riposare per mezz'ora coperto con un telo.

Al momento della cottura, prendete la pasta e lavoratela ancora per qualche istante. Dividetela a pezzi grandi come un uovo ed appiatiteli dando una forma tonda con le mani. Quindi stendeli aiutandovi con il mattarello sino ad avere dei cerchi con uno spessore di 2-3 mm.

Scaldate bene un testo (o una piastra di ferro, o una larga padella antiaderente leggermente unta con un poco di olio). Mettetevi dentro la piadina e cuocetela per circa 2 minuti da una parte. Quindi giratela a cuocetela per altri 2 minuti (fate attenzione a non bruciarla).

A questo punto la piadina è pronta per essere farcita secondi i vostri gusti e ...

... Buon Appetito !!!