



Piadina dei Morti - Ricetta rapida

Sbattere 2 uova intere da sole in una terrina indi aggiungere lo zucchero e sbattere ancora. Sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, unire tutti gli altri ingredienti – tranne l'uvetta, le noci, le mandorle, i pinoli. Impastare il tutto e mettere a lievitare in un luogo caldo (anche su una pentola di acqua tiepida) per 2 ore circa.

Impastare nuovamente, aggiungere l'uvetta, e preparare le piadine (2 piadine di formato medio), mettendole in due teglie con carta da forno. Guarnire con noci (mezze) e mandorle a cui sono state tolte le pellicine e pinoli. Spennellare la superficie delle piadine con l'altro uovo. Lievitare per circa 1 ora, cuocere in forno a 160° per 30 minuti.

Piccolo consiglio: perché le piadine riescano oltre che buone anche belle, occorre che la noce sia intera (a metà), perciò mettere la noce nello schiaccianoci con la parte intera in alto e dare un colpo secco.

Guido Pasini

[Read More](#)
