



Piada dei Morti con il vino rosso

A gentile richiesta pubblico la ricetta della Piada dei Morti. La ricetta é semplice, ma, visto il tempo lungo per la lievitazione, vi consiglio di preparare l'impasto alla sera e di lasciarlo lievitare tutta la notte.

Mettere sulla spianatoia 500 gr di farina tipo 0 insieme a 130 gr di zucchero. Nel centro aggiungere 100 gr di olio extravergine, mezzo bicchiere di vino rosso (ho usato la Cagnina), 50 gr di lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua o latte tiepido.

Io uso il lievito madre in polvere che si trova nei supermercati. Impastare bene fino ad ottenere un panetto sodo e liscio. Se vi sembra troppo duro potete aggiungere altro vino o acqua. Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo con della pellicola e lasciarlo lievitare per almeno 7-8 ore.

Tritare grossolanamente 100 gr di mandorle spellate, 150 gr di noci, 100 gr di uvetta precedentemente ammollata in un po' di vino bianco e 50 gr di pinoli. Abbiate l'accortezza di tenere da parte un certo quantitativo di frutta secca per decorare la torta alla fine.

Lavorare l'impasto amalgamando la frutta secca tritata, aiutandosi con le mani umide.

Foderare due teglie da circa 30 cm con carta da forno leggermente unta e stendervi l'impasto. Spennellare le superfici con un uovo intero sbattuto con un cucchiaino di latte.

Decorare con la frutta secca tenuta da parte, appoggiandola con un po' di pressione.

Far lievitare ancora per un'ora. Quando sarà lievitata infornatela a 160/180 gradi per circa mezz'ora. Controllate la cottura perché nel mio forno c'è voluto meno di mezz'ora. Fate raffreddare e buon appetito!!!! E fatemi sapere...

Carmen Manduchi

[Read More](#)
