



Ricetta Piadina Romagnola

Disporre la farina disposta a fontana (fare un buco con le mani al centro del mucchio di farina) dentro ad una ciotola insieme al bicarbonato e allo strutto. Disciogliere il sale in un pentolino d'acqua tiepida e versarlo lentamente nella ciotola finchè il composto non diventa sodo ed elastico. Amalgamare il tutto per 10 minuti, infarinare la palla ottenuta e lasciarla a riposare sotto un canovaccio pulito per 30 minuti.

Dividere l'impasto in 4 palle uguali, ciascuna di essere dovrà essere stesa con il mattarello per ottenere una piada di 25 cm di diametro, per uno spessore inferiore ai 5 mm.

Per la cottura lo strumento ideale è il testo romagnolo: una speciale padella piatta antiaderente a doppio bordo, simile alla teglia per le crepes, ma visto che si trova in vendita solo in Romagna, se non riuscite ad acquistarlo durante il vostro soggiorno a Riccione potete utilizzare una semplice padella antiaderente preriscaldata.

Dopo aver riscaldato il testo o la padella a fiamma vivace cuocere prima un lato e poi l'altro della piada per pochi minuti: la piadina è cotta quasi subito, quando cominciano a formarsi delle bolle marroncine. Voilà: la tua autentica piada romagnola è fatta, ora farciscila a tuo gusto!

Video: Icaro Communication

[Read More](#)
