



Piada sfogliata



[Stampa ricetta](#)

3.67 da 3 voti

Ricetta Piada sfogliata

Piadina romagnola

| | |
|--------------|--------|
| Preparazione | 40 min |
| Cottura | 5 min |
| Tempo totale | 45 min |

Portata: Contorni, Secondi

Cucina: Romagnola

Keyword: piadina, sostitutivi del pane

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 1 kg Farina

- 100 g Strutto
- 2 uova
- 150 ml latte
- 250 ml acqua
- 12 g sale
- q.b. pepe
- q.b strutto per sfogliare

Istruzioni

1. Fare una fontana con la farina, mettervi al centro le uova, il sale lo strutto e se vi piace il pepe (io ne ho messo un pizzico) iniziare a impastare alternando acqua e latte fino ad ottenere un impasto morbido e consistente.



2. Lasciare riposare coperto per circa 30 minuti. Dividere l'impasto in 13 palline da 130 gr circa. Stendere le piade abbastanza sottili e spalmare un velo di strutto; arrotolare le piade su se stesse a formare un rotolo.



3. Arrotolare il rotolo su se stesso a formare una chiocciola e mettere in frigo per almeno 15 minuti.



4. Stendere le piade e iniziare a cuocere dalla prima che avrete steso sul testo caldo (fornello medio a metà tra minimo e massimo) girare la piada appena inizia a fare le prime bolle continuare la cottura fino a che non sarà bella dorata cercando di non bucare con la forchetta ma schiacciando con un coltello dato che tenderà a gonfiarsi un po!



Buon Appetito!!

Paola Paola

[Read More](#)
