

# La piadina romagnola

Oggi voglio condividere con voi la ricetta di un grande classico! Assolutamente intramontabile e sublime, riesce a soddisfare ogni palato. Infinite combinazioni per farcirlo secondo il gusto personale, non possono che esaltare la regina incontrastata della Romagna.....la PIADINA.

## INGREDIENTI:

- 1 Kg di farina 00
- 100 g di strutto
- 200 ml di latte
- 1 cucchiaio di miele millefiori
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di bicarbonato
- 15 g di sale
- (affettati/formaggi/salse/verdure per la farcitura)

## PROCEDIMENTO:

Versare sulla spianatoia la farina e ricavare un foro al centro di questa. A parte sciogliere lo strutto nel latte tiepido e versarlo al centro della farina. Unire anche gli altri ingredienti e mescolare, partendo dal centro per inglobare gradualmente tutta la farina. Impastare a lungo. Il composto risulterà abbastanza asciutto (non si attacca alle mani) e avrà raccolto tutta la farina, se necessario aggiungere poco latte per volta. Trasferire l'impasto ottenuto in un sacchetto da freezer e metterlo a riposare in frigorifero per tutto il giorno. Circa 1 ora prima di servire, tirare fuori dal frigorifero l'impasto, dividerlo in palline e reimpastarle prima di tirarle con il matterello, cercando di dargli la forma circolare. Lo spessore consigliato non deve superare il 1/2 cm, poiché in cottura tenderanno a lievitare un po'. Lasciare riposare le piadine stese sulla spianatoia per circa 30 minuti.



Mettere a scaldare su fiamma media una piastra in ghisa/pietra o semplicemente un tegame antiaderente. Cuocere le piadine 3-4 minuti per lato, girandole spesso.



Farcire a piacere e servire calde.



Per me prosciutto crudo e squaquerone con un buon bicchiere di vino Clinto!



CONSIGLIO: ricordatevi di impastarle la mattina per poi lavorarle e cuocerle alla sera. Con questo impasto mediamente si ricavano dalle 7 alle 9 piadine. Tenete conto che creano dipendenza, perciò tolte quelle che consumate subito, le altre cotte potete lasciarle raffreddare distese sulla spianatoia, per poi riporle in freezer. Potrete così gustarle tutte le volte che ne avete voglia, basterà scongelarle e scaldarle o addirittura scaldarle direttamente a fiamma dolce, sempre girandole spesso. Non resta che farcirle a piacere per riiniziare a gustarle.