



Le ricette dell'Hotel Sandra

La piadina Romagnola

Ingredienti

- ✓ 1 Kg. di farina tipo "0"
- ✓ 150 gr. di strutto
- ✓ Un pizzico di sale
- ✓ Acqua o latte quanto basta (con il latte diventa più morbida)

Volendo è possibile aggiungere una bustina di lievito oppure 4 gr. di bicarbonato.

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti con l'acqua o il latte fino ad ottenere un impasto abbastanza sodo, fare riposare per circa un' ora coperto con uno strofinaccio pulito.

Suddividere l'impasto in pagnottelle che, una volta distese con il mattarello, devono formare delle "piade" di circa 25-30 cm. di diametro.

Mano a mano che la cottura procede in superficie si formano delle bolle medio-piccole più cotte che conferiscono l'aspetto caratteristico. E' bene "sforacchiare" entrambe le superfici della piadina con una forchetta per migliorare la cottura interna.

Utilizzate un coltello lungo a lama larga per rigirare in senso orario e rivoltare spesso la piadina.

Consiglio

Cuocere la piadina su di una teglia in ghisa o in terracotta per aver una piadina croccante e gustosa, pronta in pochi minuti.

Vuoi la vera teglia romagnola? Vieni all'Hotel Sandra e la troverai!

