



LA PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti

Un chilo di farina non troppo setacciata
4 grammi di bicarbonato
300 grammi di strutto
un pizzico di sale
un po' di acqua tiepida o latte
Se non volete usare lo strutto provate con mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva.

Preparazione

Formare un piccolo vulcano con la farina, al centro mettere il sale, il bicarbonato, lo strutto e impastare il tutto con un pò di acqua tiepida. Stendere con il mattarello cospargendo di tanto in tanto il mattarello di farina.

Mettere a cuocere sul testo di terracotta a fuoco allegro perché la piadina va cotta in fretta perché non si secchi.

West End Hotel

Via Forlì, 11 – 47043 Gatteo a Mare (FC) – Italy
Tel: estivo 0547 87055 – invernale (fino al 30/05) 0541 27069
www.westendhotel.it – info@westendhotel.it



[Seguici su facebook](#)