



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PIADINA ROMAGNOLA

INGREDIENTI:

Farina di Grano Tenero "2" Gr 1000
Strutto di Maiale Gr 100
Bicarbonato di Sodio Gr 5 (polvere)
Sale Fino Gr 20
Acqua Tiepidina Gr 100

PROCEDIMENTO:

Sul tagliere di legno fare una fontana con la farina, mettere nel centro lo strutto a temperatura ambiente, il bicarbonato, il sale e l'acqua tiepidina e impastare il tutto aggiungendo se servirà altra acqua o farina fino a ottenere un'impasto abbastanza duro. Si può anche impastare in un contenitore capiente, oppure usando una impastatrice elettrica.

Infarinare molto bene l'impasto ottenuto, metterlo in un sacchetto di plastica e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Togliere dal sacchetto, fare delle palline del peso di 100 grammi ciascuna, tirarle col mattarello lasciandole dello spessore di 2 millimetri, cuocerle, preferibilmente, sull'apposito "testo" di pietra.

In mancanza dell'apposito "testo" utilizzare una piastra o una padella antiaderente, bisogna comunque cuocere la piadina molto velocemente per fare in maniera che non si secchi.

Depositarle in un contenitore avvolgendole in un burazzo e mangiarle ancora calde accompagnate da salumi, radicchi di campo bolliti e saltati in padella o con lo squacquerone, la rucola non fa parte della tradizione.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com