

## Piadina romagnola

La **piadina romagnola**, come tutti sanno, è una tra le ricette più tipiche della gastronomia Romagnola, conosciuta in tutto il mondo e soprattutto amata da milioni di persone.

La piadina romagnola, si presenta come una sfoglia di pastella di forma rotonda con una buonissima farcitura che può essere tra le più varie e va secondo i gusti ed i desideri del buongustaio che la deve mangiare: così la piadina romagnola può essere ripiena di mozzarella, pomodoro e prosciutto, oppure rucola e stracchino, o ancora verdure, stracchino e salumi; insomma la scelta è illimitata.

### Ingredienti per 4 piadine da 25 cm di diametro

Acqua (o latte) 160 ml circa Bicarbonato 2 gr  
Farina 500 g Sale 10 gr Strutto 75 gr

### Preparazione:



In una ciotola versate la **farina** e il bicarbonato, unite lo **strutto** (1-2) e l'**acqua** tiepida ( o il **latte**, se preferite una piadina più morbida) nella quale avrete disciolto il **sale**. La quantità di **acqua** (o **latte**) necessaria deve essere tale da ottenere un impasto consistente e sodo ma lavorabile.



Manipolate il tutto per una decina di minuti affinché tutti gli ingredienti si mescolino per bene (4-5), infarinate la ciotola, copritela con un panno umido e mettete a riposare l'impasto per mezz'ora (6).



Dividete quindi l'impasto in 4 palle da circa 180 gr l'una, questa quantità di impasto vi servirà per ottenere 4 piadine del diametro di 25 cm circa. A questo punto stendete con il mattarello infarinato i dischi sottili (7) (dovranno essere spessi circa 4-5 millimetri). Per riuscire ad avere un bordo liscio, aiutatevi ritagliando la **pasta** con un coppa pasta di forma circolare (8), oppure servitevi di una rotella tagliapasta dalla lama liscia, e seguite (per esempio) il contorno di un piatto per ottenere una forma circolare regolare (9).



Fate scaldare una padella antiaderente (ideale sarebbe di ghisa o di terracotta) e fate cuocere le vostre piadine da entrambi i lati (10-11) piuttosto velocemente e a fuoco allegro. Durante la cottura (1-2 minuti per parte) bucherellate la piadina con una forchetta e, se si formeranno delle bolle in superficie, schiacciatele con i rebbi. Una volta che saranno cotte da entrambi i lati, potete farcire le piadine con tutti gli ingredienti che preferite, secondo i vostri gusti.

### Consiglio

La piadina è un gustoso piatto unico e si mangia calda oppure fredda ed è buonissima sia da sola sia farcita con salumi, formaggi, salsiccia, verdure gratinate o erbette. Da non disdegnare neppure la farcitura dolce con nutella, **miele**, marmellata o frutta fresca.

### Curiosità

L'etimologia di piadina è incerto: probabilmente è collegata al greco "plaukous" che significa "focaccia".