



Ingredienti:

pepe q.b.
farina 500 grammi
olio di oliva q.b.
patata 1 sale q.b.
stracchino 400 grammi
latte intero 1 decilitro
lievito di birra 20 grammi

Preparazione:

- 1) Lessa la patata, sbucciala e passala nello schiacciapatate.
- 2) Sciogli il lievito di birra nelle quantità previste dalla ricetta delle piadine in 1 dl di acqua tiepida e lascialo riposare per alcuni minuti. Disponi poi la farina sulla spianatoia, aggiungi la patata schiacciata, l'acqua con il lievito, il latte e un pizzico di sale.
- 3) Impasta velocemente il tutto tirando l'impasto verso il centro in modo da formare una palla liscia ed omogenea, che ricoprirai poi con un telo e lascerai riposare per mezz'ora.
- 4) Stendi la pasta per le piadine fritte appena preparata in una sfoglia piuttosto sottile aiutandoti con un matterello o con l'apposita macchinetta e tagliala a rettangoli di circa 4x10 cm. Friggi i rettangoli nell'olio bollente fino a farli diventare dorati da entrambi i lati.
- 5) Servi le piadine fritte ottenute ancora calde spolverizzandole con una macinata di pepe.

L'abbinamento perfetto per le piadine fritte

Le suggestioni d'Olttralpe del tortino di piadine fritte creano un piacevole contrasto con qualsiasi tipo di frittella dall'impronta romagnola. Le piadine sono da servire caldissime e guarnite con una cucchiata di morbido squacquerone.

