

Dalla tradizione della cucina emiliana, ecco la ricetta della *stria*, la famosa “focaccia delle streghe”.



Ingredienti:

farina 500 grammi
latte intero 1-5 bicchieri
pepe q.b.
aglio 1 spicchio
lardo 100 grammi
lievito di birra 25 grammi
olio di oliva 2 cucchiaino
sale 1 cucchiaino
strutto o sugna 50 grammi
erbe aromatiche 1 mazzetto
acqua minerale gassata 1-5 bicchieri

Preparazione della stria

Se ami le focacce in tutte le loro varianti, non perdere la ricetta della *stria emiliana*, da portare in tavola a quadrotti oppure in comode monoporzioni. Segui qui tutti i passaggi per prepararla.

1) In una ciotola, sciogli il lievito con 1/2 bicchiere di latte tiepido. In una padella, invece, sciogli lo strutto a fiamma bassa. Disponi la farina a fontana in un recipiente e versaci al centro 2 cucchiaini d'olio, lo strutto e il lievito stemperato nel latte. Spargi un pizzico di sale sulla farina e comincia a impastare gli ingredienti, aggiungendo poi l'acqua frizzante a temperatura ambiente. Lavora ancora l'impasto per una decina di minuti, fino a renderlo liscio e morbido. Forma quindi un panetto e lascia lievitare per circa 2 ore, coprendo con uno straccio umido.

2) Stendi la *stria* in un'unica teglia rettangolare, se vuoi ottenere una focaccia grande da tagliare poi a pezzi. Altrimenti, dividi la pasta in 8-12 panetti e appiattiscili formando dei dischi, se vuoi delle stria monoporzioni. In entrambi i casi, dopo aver steso la pasta copri ancora con un canovaccio e lascia riposare per un'altra mezz'ora.

3) Trascorso il tempo, bucherella la superficie della pasta con i rebbi di una forchetta e cuoci per 12 minuti in forno preriscaldato a 240°.

4) Nel frattempo, prepara la crema con cui servire la *stria*: frulla nel mixer per qualche minuto il lardo con un trito di erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio schiacciato e - se ti piace - una macinata di pepe.

La stria: curiosità sul piatto e suggerimenti

La fantasia popolare, che immaginava le streghe (“strie” nel dialetto emiliano) come creature dalla pelle giallastra, dà il nome alla *stria*, prodotto da forno tipico dell'Emilia Romagna ma apprezzato in tutta Italia. Se non ti piace la crema a base di lardo, puoi servire la *stria* accompagnata con panna fresca, salumi o pancetta.

