

PIADIPIZZA O PIADIZZA

La **Piadipizza o Piadizza** da un'idea di **Pippo** non è altro che la **pizza con la base della piadina**. In genere si preparo solo con pomodoro e mozzarella, ma ovviamente potete farcirla come volete ! Con prosciutto, con acciughe e capperi, con quello che piu' vi piace insomma, l'importante è che cuociate con attenzione regolando il calore e quando la mozzarella si scioglie già e pronta .



Potete prepararvi da soli le **piadine** oppure utilizzare quelle pronte e confezionate. Come metodo di cottura potete utilizzare sia il forno che la padella !

PREPARAZIONE DELLA PIADIPIZZA O PIADIZZA NEL FORNO.

Preparate le **piadine**

Accendete il forno a **200°**

Mettete la **salsa di pomodoro** in una terrina, aggiungete 1 cucchiaino raso di zucchero e abbondante sale. Assaggiate per sentire se il pomodoro è giusto di sale. Aggiungete, se vi piace, l'origano. Io ne mette ca. 2 cucchiaini.

Tagliate la **mozzarella** a dadini o a fettine sottili.

Su ogni **piadina** mettete qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, lasciando libero il bordo esterno. Aggiungete anche la mozzarella tagliata o altri ingredienti che più vi ispirano !

Una volta che il forno ha raggiunto i **200°**, infornate la piadipizza per circa 10 minuti, finché la mozzarella non sarà completamente sciolta.

la **Piadipizza o Piadizza** si prepara anche **in padella** ! Dopo averla "scottata" da un lato; ho farcito come sopra e ho messo la piadina nella padella con il coperchio, a fuoco moderato, per circa 8 minuti. Una volta pronta, la decorate con qualche **fogliolina di basilico** e ... buon appetito !

PREPARAZIONE DELLA PIADINA

INGREDIENTI (per 7 piadine)

500 g. di farina
250 ml di acqua o latte a temperatura ambiente
80 g. di strutto o 80 ml di olio extra vergine di oliva
½ cucchiaino raso di bicarbonato
12 g. di sale

Preparazione della Piadina romagnola

In questa ricetta è indicata la **quantità di strutto** e quella di **olio**. Io ho utilizzato l'olio di oliva, potete utilizzare anche l'**olio di semi** (per un sapore meno marcato). Ma con lo **strutto** è la versione migliore !

Se la **Piadina romagnola** vi piace più **morbida**, utilizzate il **latte**, se invece vi piace più croccante, utilizzate l'acqua.

Attenzione:

Lievito o non lievito ? Bicarbonato o no ?

Ho letto un sacco di discussioni su questo tema. Nel mio giro gastronomico in Romagna, quasi tutti mi hanno detto che non v'è messo il lievito e neanche il bicarbonato. Alcuni lo mettono per donare **maggiore fragranza e morbidezza** alla piadina. Io ne metto giusto una **puntina** ! Non esagerate con il bicarbonato se no le piadine tenderanno ad un **colore giallastro** e il gusto sarà compromesso.

Per la salsa di pomodoro:

1 spicchio d'aglio, che poi potrete togliere, qualche foglia di basilico, sale e pepe al gusto e cuocete per circa 10 minuti.

Nota ulteriore:

Se non avete tempo di preparare l'impasto potete cercare la **Piadina già pronta**, oppure le **tortillas messicane** che sono più o meno uguali.