

PIADINA CON SALSICCIA E POMODORINI SALTATI



Preparazione del ripieno della piadina

- 1) In una padella rosola i cipollotti tritati insieme al basilico, ai pinoli e a 2 cucchiai di olio.
- 2) Taglia i pomodorini a metà, salali e lasciali insaporire per 10 minuti. Intanto su di una griglia cuoci la salsiccia, poi dividila equamente tra le 4 piadine, aggiungi il condimento, i pomodorini e servi le **piadine con salsiccia e pomodorini ben calde**

Ingredienti:

pinoli 30 grammi
salsiccia di maiale 800 grammi
farina 250 grammi
strutto o sugna 80 grammi
bicarbonato 1 cucchiaino
sale q.b.
pomodorino ciliegia 200 grammi
cipollotto 2
basilico 6 foglie
olio di oliva q.b.

Preparazione

- 1) **La ricetta della piadina con salsiccia e pomodorini saltati** permette anche di imparare a preparare la pasta della piadina: metti in una terrina la farina con un pizzico di sale, il bicarbonato e lo strutto. Aggiungi l'acqua tiepida poco alla volta, per un totale di 8 cucchiai.
- 2) Lavora l'impasto per 10 minuti. Lascia riposare la piadina in una ciotola coperta da un canovaccio per 30 minuti, poi dividila in 4 parti.
- 3) Stendila fino ad avere 4 dischi larghi e sottili: cuoci le piadine in una padella antiaderente.

