

Piadina alla maniera della nonna

Ricetta tipica romagnola in una versione



casalinga adatta ad ogni occasione non è la [ricetta originale](#), ma assicuro un successo!

Ingredienti

Per 12/15 piadine:

- 1 kg di farina 0
- 2 cucchiaini colmi di sale fino
- 50 gr di lievito di birra fresco (2 cubetti)
- 200 gr di strutto
- 1 cucchiaino di miele
- 300/350 ml di acqua tiepida

Procedimento

Mettere in una ciotola la farina setacciata, aggiungere il lievito sbriciolato, lo strutto, il miele e il sale (lontano dal lievito!). Impastare aggiungendo poco a poco l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Coprire a campana con una ciotola e far lievitare per circa un'ora. Formare 15 palline con l'impasto e spianarle con un mattarello dando la classica forma rotonda della piada (circa 15-20 cm di diametro). Scaldare bene la piastra di ghisa rotonda e cuocervi le piade ad una ad una avendo cura di girarle una sola volta (circa 2 minuti per parte). Dovranno risultare colorite (con i classici puntini), ma non troppo. Servire subito con sottaceti, salumi e formaggi (o spalmate di nutella!)

Oppure farle raffreddare bene e conservarle in sacchetti di plastica ben chiusi (si conservano una decina di giorni): al momento di consumarle, passarle un minuto per parte sulla piastra di ghisa ben calda o nel forno e servire.

