

La Piadina Romagnola



Tempo di cottura: 15 min.

Ingredienti:

Un chilo di farina non troppo setacciata (altrimenti diventa esageratamente fine)
4 grammi di bicarbonato di sodio, 300 grammi di strutto (ma alcune azzorre assicurano che ne bastano anche cento) e sale. Se non volete usare lo strutto provate con mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva.

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti assieme. Aggiungere un po' d'acqua per formare un impasto piuttosto sodo. Oppure, al posto dell'acqua potete mettere il latte. Distendere l'impasto col mattarello, sulla spianatoia formando un bel tondo di pasta più o meno sottile a seconda dei gusti. Cospargere di tanto in tanto il mattarello con la farina, altrimenti la pasta si potrebbe attaccare al legno. Mettere a cuocere la pasta sul testo di terracotta, sotto cui deve ardere un fuoco piuttosto allegro, perché la piadina va cotta in fretta. Man mano che la piadina si cuoce in superficie forma delle lievi bolle, che vanno schiacciate con le punte di una forchetta, le cui impronte restano anche dopo la cottura, a ricordare il lavoro delle donne davanti al calore del testo bollente. Armatevi anche di un coltello a lama lunga, che vi servirà a rigirare in senso orario e a rivoltare il disco di pasta.



Difficoltà: facile