

La piadina romagnola nasce da una ricetta povera ma di origini antichissime perfetta per essere farcita con qualsiasi ingrediente o mangiata da sola.

*Ingredienti per 4 persone:*

- 500 gr. di farina 00
- 75 gr. di strutto (o 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva)
- 2gr. di bicarbonato
- 6 gr. di sale
- 200 ml. di latte (o acqua tiepida)

*Preparazione:* disporre la farina a fontana sul tagliere, incorporare lo strutto (o l'olio) e aggiungere il sale e il bicarbonato. Con l'aiuto del latte o dell'acqua tiepida, lavorare il tutto sino a ottenere un impasto compatto. dividerlo in otto pagnottine e lasciare riposare per circa 30 minuti sotto un tovagliolo. Stendere le pagnottine con il matterello sino a ottenere dei dischi di circa 20cm di diametro e 7/8mm di altezza (la versione locale è più piccola e grossa della piadina della Riviera romagnola); nel frattempo scaldare la teglia sul fuoco e una volta calda, mettere le piadine sopra di essa per qualche minuto, girandole con un coltello a lama lunga. Ultimata la cottura, tagliare la piadina in due e servirla con condimenti a piacere. In zona vengono prediletti i salumi e il formaggio molle.