

RICETTA DELLA PIADINA

1. Nel villaggio di palafitte mi sono dovuta inventare una piadina primitiva, ma ti regalo la ricetta della piadina romagnola, che faccio sempre per gli amici.

INGREDIENTI PER 7 PIADINE:

- 500 g di farina 0
- 300 g di acqua tiepida
- 96 g di olio extravergine d'oliva oppure olio di semi
- 10 g di sale fino
- In Romagna, devi sapere che ogni città ha il suo spessore, la mia è sottile. Se la vuoi un po' più alta aggiungi un pizzico di bicarbonato alimentare o lievito.



PROCEDIMENTO:

1. Sistema la farina come se fosse un vulcano, crea il cratere e versa l'acqua, aggiungi un pizzico di sale (e bicarbonato se vuoi) e l'olio.
2. Con una forchetta fai scendere la farina verso il centro poco per volta, poi lavora con le mani in modo energico, fino a ottenere un impasto consistente, ma non appiccicoso.
3. Dividi l'impasto in pagnottelle da 120 g, poi tirale col matterello su un piano infarinato, fino ad ottenere dei dischi sottili. Tra le palafitte non avevo il matterello, quindi l'ho allargata con le mani.
4. Chiedendo aiuto a un adulto, scalda una teglia, puoi anche utilizzare una padella antiaderente. Esiste però uno strumento: il "testo", un tempo di terracotta. Cuoci la prima piada, quando è sul testo devi bucherellarla con la forchetta, altrimenti fa le bolle e si brucia. Quando è cotta, la volti e cuoci anche l'altra parte.
5. Al termine, puoi tagliarla a metà o a spicchi e distribuirla ai tuoi ospiti. È buonissima con l'affettato, i pesciolini dell'Adriatico che si chiamano "sardoncini" e sono le alici, il formaggio morbido, le verdure e per finire... con la crema di nocciole!
I Camuni, nell'impasto del loro pane, mettevano anche frutti di bosco, miele... così realizzavano un pane dolce.



LAVORA CON UN ADULTO!

