



## Piadina Romagnola

E' questa la più classica delle specialità romagnole. E' un pane azzimo (privo cioè di lievito) di vecchissima tradizione, cotto un tempo sul "testo", l'apposita pietra posta sui braci ardenti. Il "testo" viene oggi generalmente sostituito da una normale teglia di ferro da porre sul fornello di casa.

## Ricetta

Impastate 1 kg di farina con 120 g di strutto oppure 5 cucchiai d'olio d'oliva, 20 g di sale, 15 g di bicarbonato un cucchiaino di lievito per dolci e tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un impasto piuttosto duro. Formate delle palline di pasta da circa 150 g e stendetele col mattarello fino ad ottenere delle piade dello spessore di 4-5 mm. Cuocete le piadine sul testo o sulla teglia, rigirandole spesso e punzecchiandone la superficie con i rebbi di una forchetta.

Si gusta calda, tagliata a spicchio spaccata a metà farcita con formaggio tenero, preferibilmente squacquerone, con fette rosolate di pancetta, con salsiccia, con ogni tipo di affettato, con erbe di campo o con i cavoli alla romana.