

*1 piatti tipici dell 'Emilia Romagna:
La piadina con prosciutto crudo
e squacquerone*



Ingredienti x 6 persone

Ecco gli ingredienti per fare la piadina:

- *1 kg di farina*
- *80 g di strutto*
- *100 g di panna*
- *2,5 dl di acqua tiepida*
- *2,5 dl di latte*
- *2 cucchiaini di bicarbonato*
- *25 g di sale*

Ecco gli ingredienti per farcire la piadina:

- *5 hg di squacquerone*
- *8 hg di prosciutto crudo*

Procedimento

Impastare la farina con latte e acqua, poi aggiungere strutto, panna, bicarbonato e sale. Lavorare bene l'impasto, poi avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare per un'ora. Riprendere poi l'impasto formare delle palline del peso desiderato, coprirle con una tovaglia, dopo mezz'ora stendere le palline con mattarello e bucherellarle, con una forchetta, prima della cottura. Scaldare la piastra, e cuocerle a fuoco vivace. Farcire la piadina, come in questo caso, con prosciutto crudo e squacquerone.

Totale di soldi spesi

1 kg di farina=0,89€
80 g di strutto=0,48€
100 g di panna=1,04€
2,5 dl di acqua=0,25€
2,5 dl di latte=0,40€
2 cucchiaini di bicarbonato=0,02€
25 g di sale=0,02€
500 g di squacquerone=7,50€
800 g di prosciutto=21,40€
Costo totale=32€

Fine

