



PIADINA

DAVIDE

INGREDIENTI & COSTI:PIADINA ROMAGNOLA PER 6 PIADINE

500 g farina 69 cent

10 g sale 2 cent

70 g strutto 2,15 euro

10 g di lievito pizza 1,06 euro

160 g acqua calda

una puntina di bicarbonato

(pacco 98 cent)

salumi

prosciutto crudo 1,99 euro 1hg

prosciutto cotto 1,59 euro 1,20 hg

mortadella 1,19 euro 1 hg

squacquerone 500 g 7,50 euro

15,90
euro

procedimento

1

impastare farina
strutto sale
bicarbonato e
aggiungere poco
per volta l'acqua
fare riposare per 30
minuti.



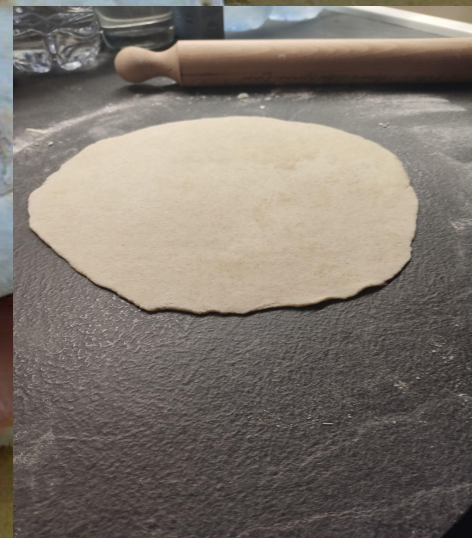
2

dividere l'impasto in 6 palline farle riposare per altri 30 minuti.



3

tirare le piade con il mattarello



4

scaldare una padella
antiaderente abbastanza grande
da contenere le piadine,

cuocerle per 2\3 minuti per lato a
fuoco medio

poi metterci il salume e altri
condimenti a piacimento



BUON

APPETITO

