



Piadina fritta



Ingredienti per 4 persone

500 g	Farina di ceci
n° 2	Uova
n° 2	Cucchiaini di olio d'oliva
100 g	Strutto (oppure olio per friggere)
q.b.	Sale

Preparazione

1. Preparare la farina di ceci a fontana sul tagliere, fare un buco nel mezzo, versare il sale, lo zucchero, le uova intere, l'olio ed amalgamare, lavorando l'impasto per qualche minuto.
2. Dividerlo in tante palline. Lavorare ogni pallina col matterello, e cercare di ottenere una sfoglia sottile.
3. La ricetta originale prevede di friggere le piade nello strutto, come era tradizione in Romagna, ma chi vuole può sostituirlo con olio per frittura. Sciogliere lo strutto (o mettete l'olio) in una padella, quindi friggere ogni piadina, e quando sarà dorata, toglierla dalla padella e metterla a scolare l'unto in eccesso su un foglio di carta da cucina.
4. Salare la piadina prima di guarnirla a proprio piacimento.

