

Piadina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal fina: 1 cdita.

Grasa de Cerdo: 85 grs.

Harina 000: 480 g

Agua: 230 cc

Bicarbonato: ½ cdita.

Relleno

Prosciutto di Parma: 20 Fetas

Rúcula: 1 Paquete

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina*, la grasa, la sal y el bicarbonato hasta formar una masa granulada.
- Vierta el agua tibia poco a poco hasta lograr una masa lisa.
- Termine de amasar en la mesada enharinada durante 5 minutos.
- Deje reposar tapada durante 30 minutos.
- Corte porciones de 50 gramos aproximadamente cada uno.
- Bolle y estire para formar discos de 15 cm de diámetro.
- Dore sobre ladrillos refractarios calientes por ambas caras.

Presentación

- En el centro de cada piadina sirva un poco de *rúcula* y *jamón*.
- Cierre como si fueran tortillas mexicanas y sirva en una fuente.
- Si no posee ladrillos refractarios puede cocinar las piadinas sobre una sartén de hierro convencional.

