PIADINA FARCITA CON RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500g. di farina bianca,
- acqua tiepida quanto basta,
- un pizzico di sale,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- un pizzico di bicarbonato,
- 100g. di stracchino,
- una manciata di rucola tritata,
- 100g. di prosciutto cotto stagionato a fettine.

Impastare su una spianatoia la farina con acqua tiepida, un pizzico di sale, l'olio e il bicarbonato fino a ottenere un impasto della consistenza di una pasta sfoglia. Spianarlo in forma circolare e cuocere in una teglia possibilmente di terracotta. Infornare la piadina a 200ø e togliere quando è ben dorata. Farcire con lo stracchino, il prosciutto e la rucola.