PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti per 8 piadine:

- 500 g di farina bianca,
- 1 cucchiaino colmo di sale,
- 1 bustina di Lievito PIZZAIOLO,
- 40 g di strutto o burro a temperatura ambiente,
- 250 ml di acqua.

Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire lo strutto e un po' per volta l'acqua, amalgamando il tutto con l'aiuto di una forchetta.
Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Dividere l'impasto in 8 parti uguali e con un matterello stendere ogni parte in un disco sottile del diametro di 26 cm circa.
In una padella di uguale diametro, ben calda, cuocere le piadine su ciascun lato a fuoco medio per 1-2 minuti.
Togliere le piadine dalla padella e farcirle a piacere.
Servire le piadine ben calde.