

PIADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di farina,
- acqua tiepida,
- un pizzico di sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- un pizzico di bicarbonato.

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 200° e togliere quando è ben dorata.

A piacere potete farcire con del formaggio, prosciutto, rucola ecc. ecc.