



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Piada rustica con farina di Farro Spelta di Sovizzo De.Co.

La piadina è un alimento versatile e gustoso, che può essere utilizzato come base per numerose ricette. Originaria dell'Emilia-Romagna, questa sottile sfoglia di pane è diventata un classico della cucina italiana.

Ingredienti

La ricetta é per una sola piada da moltiplicare per quante se ne desidera fare:

80 g di farina di farro spelta

un cucchiaino di olio di oliva

un pizzico di sale

acqua q.b.

semi vari

Procedimento

- Preparate tutti gli ingredienti e impastateli insieme fino a formare un panetto morbido.
- Apritelo con le mani per dare la forma della piadina, spostatevi poi su un ripiano infarinato e ripassate la piadina con il mattarello fino ad ottenere un disco tondo.
- Appoggiatelo delicatamente su una padella ben calda e girate una volta che si saranno formate delle bolle (ci vorranno pochi minuti per lato).

Scopri  le nostre
ricette  redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)

info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.00
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)