

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Piadina con crescenza e prosciutto crudo

Strawberry · Thursday, November 27th, 2014

- Ingredienti:(4 persone)

16 fette prosciutto crudo

- 400gr farina
- 200gr crescenza
- 40gr strutto
- un mazzetto di rucola
- sale

Preparazione:

sciogliete lo strutto in meno di mezzo bicchiere di acqua tiepida, incorporatevi la farina, una presa di sale e impastate fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una palla e lasciate riposare coperto per circa 30 minuti. Dividete l'impasto in otto pezzi e fatene altrettante palline. Tiratele con il mattarello e cuocetele sul tipico testo o su una piastra di ghisa ben calda, finchè non si saranno formate delle bolle che voi bucherete con una forchetta, girate la piadina e continuate la cottura. Spalmate la crescenza sulla piadina calda, farcite con il prosciutto e la rucola, ripiegate e servite.

This entry was posted on Thursday, November 27th, 2014 at 11:08 am and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.