

Piada speciale con formaggio morbido



Ingredienti per 4 persone

500 gr. di formaggio morbido

600 gr. di farina

lievito di birra

1 cucchiaio di aceto

2 cucchiai di strutto o 2 di olio, sale q.b.

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sodo e fare tante palline da tirare con il matterello fino a circa 1/2 cm. Sciogliere lo strutto in padella e friggere le piadine. Toglietele quando sono dorate e depositarle in carta gialla per asciugare l'unto. Salare e servire calde.