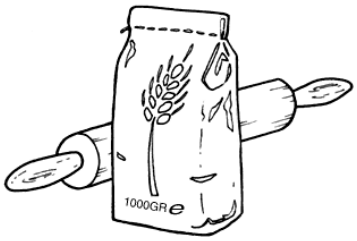
La Piadina…che bontà!



Per fare la vera Piadina
ti basta un mucchietto di farina,
un pizzico di sale e bicarbonato
per stuzzicare il palato.
Aggiungi un filo d'olio di quello genuino
fatto con amore dal contadino,
infine un poco d'acqua prima di impastare
e poi con le mani comincia a lavorare.
Ora prendi un mattarello
non il manico di un ombrello!
Tira e stendi la pagnottina
finché ottieni una piadina
e se tonda non diventa
non scoraggiarti ma ritenta.
Posala infine su una teglia rovente
e per non bruciarla girala frequentemente,
dal suo profumo lasciati ammaliare
finché non è pronta da gustare.

Mary e Romy, http://puntieappunti.altervista.org