

# Piadine per buffet di compleanno

©www.mammafelice.it

## La Ricetta

### Per circa 8-10 piadine

500gr di farina 00

150gr di strutto o circa 70-80gr di olio

250gr di acqua tiepida o di latte (per renderle più compatte e croccanti)

1 cucchiaino sale

Impastare velocemente tutti gli ingredienti, aggiungendo la parte liquida un poco alla volta, finché si è ottenuto un impasto compatto e sodo. Lasciar riposare mezz'ora prima di stendere. Dividere l'impasto in palline di uguale dimensione e stendere bene con il mattarello, formando dei cerchi. Cuocere sulla piastra caldissima, girando la piada una volta e bucherellando con la forchetta le eventuali bolle che si formano in superficie.

### Idee di farciture salate:

- squacquerone, prosciutto crudo e rucola;
- squacquerone, salame piccante e peperoni grigliati;
- prosciutto cotto, mozzarella e lattuga;
- salame, emmenthal e maionese;
- bresaola, grana e rucola;
- pancetta, cicoria e pomodori;
- mortadella e mozzarella;
- pomodori, prosciutto crudo e rucola;
- pomodori, speck e rucola;
- pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea;
- stracchino, crema di carciofi, prosciutto di Praga;
- prosciutto crudo e mozzarella;
- speck, pere e gorgonzola;
- prosciutto crudo, spinaci, mozzarella e grana;
- maionese, prosciutto cotto, uova e mozzarella.

### Idee di farciture salate vegetariane:

- mozzarella, peperoni grigliati;
- mozzarella, melanzane grigliate;
- cicoria, stracchino e rucola;
- melanzane grigliate, pomodori e basilico;
- pomodorini, scaglie di grana, rucola e crema di aceto balsamico;
- mozzarella, verdure miste grigliate;
- crema di olive, Philadelphia e pomodori;
- stracchino, gorgonzola e brie con rucola;
- mozzarella, maionese, insalata e uova sode.

**Idee di farciture dolci:**

- nutella;
- marmellata;
- banane e cioccolato fusa;
- nutella e mascarpone;
- fragole condite con zucchero a velo e limone.