

Dalla tradizione un pane povero ma sfizioso.



INGREDIENTI

Ingredienti per 6 piadine

- *Gr. 300 di farina di semola di grano duro (o altra farina che abbiamo in casa, ma non usiamo farine troppo raffinate);*
- *ml. 150/170 di acqua a temperatura ambiente*
- *un pizzico di sale marino integrale*
- *qualche foglia di menta tagliata fine*
- *olio extravergine di oliva spremuto a freddo per la frittura*

PROCEDIMENTO

Unire gli ingredienti ed impastare sino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Dividerlo in tante palline e stenderle con il mattarello. Scaldare una padella con abbondante olio e friggere due minuti per parte. Servire con delle erbe selvatiche appena scottate e condite con qualche goccia di limone.

*chi non ama la frittura, può semplicemente ungere la piastra di ghisa.

