



Piadine farcite con prosciutto e Piccadilly

Portata: Piatti unici

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 120 farina di riso finissima?
- 60 amido di tapioca?
- 60 farina di grano saraceno bianco?
- 140 acqua tiepida (o di latte, per un risultato più morbido)
- 50 strutto
- 20 pomodori Piccadilly
- 6 pangrattato Easyglut Pedon oppure di farina di mais tostata per impanature?
- 2 origano secco
- 2 capperi sotto sale dissalati
- 2 olio extravergine di oliva
- 2 succo di limone
- 160 prosciutto crudo
- sale

Preparazione:

Unite i capperi tritati al pangrattato (o alla farina di mais) e all'origano. Mescolate e condite con l'olio e il succo di limone, fino a ottenere una sorta di sabbia bagnata (aggiungete ancora un po' di succo di limone se è troppo asciutta).

Tagliate a metà i pomodori e disponeteli su una teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto, salateli, cospargeteli con il composto di pangrattato e fate cuocere per 40-50 minuti in forno preriscaldato ventilato a 150 °C. Abbassate la temperatura se si dorano troppo.

Mescolate in una ciotola la farina di riso, l'amido di tapioca, la farina di grano saraceno e un pizzico di sale. Fate una fontana e mettete al centro lo strutto, versate sopra l'acqua tiepida (o il latte) e impastate per 1 minuto, fino a ottenere un panetto liscio. Lasciatelo riposare per 15 minuti, avvolto nella pellicola per alimenti.

Dividete l'impasto in 4 e stendetelo in dischi di 3 mm di spessore. Forateli con una forchetta e cuoceteli su una piastra antiaderente ben calda 1 minuto per lato, quindi farcite le piadine con le fette di prosciutto e sopra i Piccadilly.

Ricetta di Rossanina Del Santo

Volete provare altre ricette con le piadine?

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**