

PIADINA MEDITERRANEA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 bustina di lievito in polvere (per pizze e torte salate),
- 40 g di strutto (o burro a temperatura ambiente),
- 25 cl di acqua,
- 500 g di melanzane,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- prezzemolo tritato,
- 400 g di mozzarella.

Setacciate la farina in una ciotola piuttosto capiente e aggiungete il sale e il lievito in polvere.

Mescolate con cura e poco per volta aggiungete lo strutto e l'acqua.

Amalgamate velocemente gli ingredienti servendovi inizialmente di una forchetta e in un secondo momento delle mani fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

Successivamente, dividete l'impasto in 8 parti uguali formando dei piccoli panetti che stenderete su un piano da lavoro con un matterello, ottenendo dei dischetti sottili sottili.

A parte, preparate le melanzane per la farcitura.

Lavatele, asciugatele con della carta assorbente, tagliatele a fette con la buccia e grigliatele.

Conditele con abbondante olio d'oliva, sale e prezzemolo tritato, che avrete precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente e asciugato con della carta assorbente.

Lasciatele macerare per circa 30 minuti.

Nel frattempo, in una padella antiaderente ben calda, cuocete le piadine su ciascun lato a fuoco medio per pochi minuti, toglietele dalla padella e farcitele con le melanzane e la mozzarella tagliata a fette.

Ripiegatele a mezzaluna e servitele ben calde.

Suggerimento: per rendere piú stuzzicanti le melanzane, potete aggiungere qualche spicchio d'aglio tagliato a pezzettini e lasciarle macerare.