LE PIADINE SAPORITE CON MIELE E MELONE

Ingredienti:

farina 250 grammi
melone 1
miele 1 cucchiaino
sale q·b·
strutto o sugna 75 grammi
soppressata 200 grammi

Preparazione

1) Inizia la realizzazione delle *piadine saporite con miele e melone* pulendo, tagliando a fettine sottili e mettendo a perdere un po' d'acqua, il melone·

2) Mescola la farina con lo strutto e un pizzico di sale, fino a completo assorbimento di quest'ultimo·

3) Aggiungi, poco per volta, 80 ml di acqua fredda e lavora il composto fino ad ottenere un impasto elastico per una perfetta **piadina saporita**·

4) Copri l'impasto con un canovaccio per circa mezz'ora·

la cottura

1) Forma 4 palle (oppure 8 più piccole), schiacciale e stendile con un mattarello per creare la forma delle **piadine saporite**·

2) Cuoci le piadine in una padella antiaderente, con fondo spesso, per circa 2 minuti per lato·

3) Ultima la *ricetta delle piadine* con una farcitura di soppressata calabra, fettine di melone e un po' di miele a filo·