



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

PIADINA DI RISO

Ingredienti

250 gr. di farina di riso,	un pizzico di bicarbonato,
un cucchiaio di olio di oliva,	sale quanto basta,
acqua.	

Preparazione

Mettere la farina di riso in una capiente terrina, aggiungere il sale, l'olio, il pizzico di bicarbonato. Amalgamare il tutto con acqua naturale quanto basta per ottenere una pastella quasi cremosa. Mettere a scaldare una padella antiaderente e versare sopra due cucchiai di composto in modo da ottenere una piccola piadina. Con queste dosi se ne ottengono circa una decina. Farle cuocere da ambo le parti per pochi minuti, sino a quando non appaiono colorite. Possono accompagnare qualsiasi tipo di pietanza e sono ottime anche come crepes per colazione, con sopra ad esempio fettine di mele cosparse con del buon miele.