



Ingredienti (per 4 piadine)

250 g di farina 0
25 g di olio d'oliva
60 g di latte
1/2 cucchiaino di curcuma
2 cucchiaini di sale
Acqua q.b.
200 g di fave fresche sbucciate
1/2 porro lavato e affettato finemente
Olio d'oliva
Sale

Preparazione delle piadine

In una ciotola impastiamo insieme, farina, olio, latte, curcuma e sale. Aggiungiamo poi poco per volta dell'acqua, sempre impastando, finché otterremo un impasto non appiccicoso e giallo in maniera omogenea.

Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 1 ora.

Dividiamo l'impasto poi in 4 palline e con un mattarello spianiamole.

Facciamo scaldare una padella antiaderente e cuociamo le nostre piadine prima da un lato e poi dall'altro.

Le nostre piadine saranno gustose e morbide. Mettiamole su un piatto mentre prepariamo il condimento.

Preparazione della poltiglia di fave e porro

In un tegamino facciamo scaldare un filo d'olio e aggiungiamo poco dopo le fave e il porro.

Mescoliamo e aggiungiamo quindi dell'acqua e del sale. Lasciamo ammorbidire a fuoco lento per circa 20 minuti, mescolando di tanto intanto e facendo attenzione che la nostra cucina non stia andando a fuoco!

Una volta che le fave e il porro saranno diventate poltiglia, quindi belle morbide, spegniamo il fuoco e iniziamo a farcire le nostre piadine come preferiamo.

Ecco un pasto gustoso, stagionale, fresco, nutriente e ricco ma non troppo calorico. Ideale anche come pasto da consumare fuori casa e senza posate.