



Team Cooking

Preparazioni

Piadina

- 1 kg di farina
- 0,5 lt di acqua
- 200 gr strutto
(o 140 gr di olio)
- 20 gr sale
- 20 gr di lievito per
torte salate

Strozzapreti

- 1 kg farina
- ½ lt acqua

Tortelli alla lastra

- per la pasta:
acqua e farina
- per il ripieno:
erbe spontanee,
ricotta, parmigiano,
noce moscata, sale,
pepe

Pesto

- una ciotola di foglie
menta tritate
- una ciotola di noci
tritate
- una ciotola di
parmigiano
- olio evo qb
- sale
- aglio facoltativo

Torta fantasia

- 3 uova
- 250 gr farina
- 125 gr olio
- 125 gr zucchero
- ingrediente fantasia
- 15 gr lievito per dolci
- un pizzico di sale
- acqua qb