

# Ricette con... Federico Fellini

Se ci seguite, sapete che amiamo particolarmente proporvi ricette "verificate" da personaggi famosi. Questa settimana abbiamo scovato una **ricetta** particolarmente amata dal grande **Federico Fellini**, un personaggio di incommensurabile spessore in ambito cinematografico, ma che amava anche la buona cucina, la "buona tavola". Sappiamo, dalla testimonianza di Francesca Fellini, che amava i cibi semplici e tradizionali, ed era abitudinario nella sua routine culinaria. Amava ritrovare in tavola l'armonia, anche grazie alla cucina delle donne della sua vita, nonna, zia e sorella e a quel particolare gusto romagnolo.



Quella che vi proponiamo oggi è la ricetta tradizionale della **piadina**, che ripiena diventa "crescione": la tradizione più consolidata diventa anche di gran moda se trasformata in finger food o se servita ad un'apericena, con un pizzico di eleganza, tagliata magari in modo triangolare.

## **Ingredienti** Per Quattro Persone:

*Per la piadina:*

800 grammi di farina bianca

160 grammi di strutto sciolto a bagno maria

200 ml di acqua bollente

1 pizzico di lievito per pizza

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

*per il ripieno (per i crescioni)*

3 patate medie

500 grammi di zucca, gialla, farinosa e dolce

60 grammi di parmigiano

13 grammi di burro

600 grammi di pomodori pelati

1 e 1/2 mozzarella di bufala

350 grammi di erbe di campagna (cicoria, tarassaco, biette, ...)  
350 grammi di spinaci  
1 spicchio di aglio  
origano, maggiorana, noce moscata, olio extravergine d'oliva,  
sale e pepe

Sciogliere nell'acqua bollente il sale e il lievito. Mettere la farina su un piano, a fontana, e aggiungere lo strutto e l'acqua con sale e lievito. Impastare bene, poi aggiungere l'olio goccia a goccia, impastando rapidamente per incorporarlo alla pasta.

Creare dei panetti, da stendere con un mattarello a formare un disco, da cuocere poi sulla piastra di ghisa. C'è chi preferisce sentire una crosticina croccante, chi invece preferisce la piada più alta e un po' meno cotta.



Per i crescioni sono possibili tre ripieni:

1) *con zucca e patate:*

cuocere la zucca, tagliata a pezzi, in forno a 200 gradi per circa 20 minuti, poi passarla al setaccio. Lessare le patate, sbucciarle, passarle al setaccio e unirle alla zucca. Aggiungere sale, pepe, parmigiano, noce moscata e burro, mescolare.

2) *con pomodoro e mozzarella:*

Far restringere la polpa dei pomodori in padella con sale, pepe, olio e erbe aromatiche, finché non si sarà asciugato del liquido in eccesso. Lasciar raffreddare. A parte tagliare la mozzarella e lasciarla sgocciolare dal residuo del liquido.

3) *con le erbe*

Lessare spinaci e erbette di campagna, in pochissima acqua, facendo bollire per un paio di minuti. Scolare e spremere leggermente con le mani, poi tagliare a pezzetti e soffriggere in padella con 1 spicchio di aglio tritato, un cucchiaio di olio, sale e pepe per 475 minuti. Poi lasciar raffreddare.

Per una piadina, serve un quarto di ciascun impasto: preparare

la piadina e farcirla a crudo, richiudendola a semicerchio con una forchetta e bucherellandola per far uscire l'umidità. Cuocere in teglia per 4/5 minuti per lato.