



Ricetta Piadina romagnola di Rimini

Ricetta Piadina o Piada Romagnola originale



La piadina romagnola è l'alimento di origine riminese che ha avuto più successo a livello di export nel mondo, è per questo che un prodotto così conosciuto anche al di fuori della Romagna.

Di piada (o piadina che dir si voglia) esistono diverse varianti sia di formato che di gusto; si suol dire che lo spessore delle piadina aumenta, man mano che si va verso il nord della Romagna: la variante di Rimini è quella più sottile e meno pesante, quella cucinata nel territorio di Cesena è di media altezza, mentre verso Ravenna e Forlì diventa più spessa.

La ricetta che prenderemo in esame è la piadina tipica riminese, che essendo la più fina, è la meno grassa, e ha uno spessore che si presta bene ad essere ripiegata e farcita nei più svariati modi.

A livello di gusto la [piada romagnola tradizionale](#) è fatta con lo strutto, ma esistono anche varianti più light all'olio, integrale o all'acqua. La ricetta originale descritta di seguito utilizza lo strutto, ma vi mostreremo come modificarla per chi volesse ottenere la variazione dietetica.

Ecco la ricetta della piadina originale riminese con lo strutto:

Strumenti necessari:

- [testo romagnolo](#) (o padella piatta)
- mattarello
- ciotola grande



[Stampa ricetta](#)

4.34 da 6 voti

Ricetta piadina romagnola classica con lo strutto

Preparazione	40 min
Cottura	5 min
Tempo totale	45 min

Portata: Secondi

Cucina: Romagnola

Keyword: piada, piadina

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 340kcal

Ingredienti

- 500 g Farina bianca
- 50 g strutto
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico bicarbonato
- q.b. acqua tiepida

Istruzioni

1. Sciogliere in un pentolino di acqua tiepida un pizzico di sale; attenzione l'acqua deve essere

assolutamente “tiepida”: dovete potere tenerci le mani dentro, se fosse fredda o bollente finirebbe per rovinare l’impasto.

Prendere una bacinella o un’insalatiera abbastanza grande, in modo che sia più semplice manipolare liberamente l’amalgamato; versarci i 500 grammi di farina bianca con il bicarbonato, i 50 grammi di strutto, e l’acqua salata ancora tiepida.

A questo punto mescolate ed impastate il tutto finché non ottenete un composto liscio (senza grumi) sodo ed elastico (al tatto deve avere la stessa consistenza dell’impasto per la pizza). L’amalgama migliore si ottiene dopo circa 10 minuti di lavorazione manuale.

Dopo avere creato una bella palla tonica di impasto, sollevarla dalla ciotola ed infarinare l’interno del contenitore (per evitare che l’impasto si attacchi alle pareti); ricoprire il tutto con uno strofinaccio pulito e lasciare a riposo per 30 minuti.

Ora sezionate il composto in 4 palline, ciascuna di essere finirà per pesare circa 180 grammi e spianata formerà un a piada di circa 25 centimetri di diametro, con uno spessore di 4 millimetri).

Posizionare su di un tavolo (o ancora meglio su di un tagliere di legno) dalla superficie infarinata ciascuna delle palline di impasto per stenderla a forma di disco utilizzando il mattarello, facendo attenzione che lo spessore sia ben sottile, e non superi i 4 millimetri.

Se non volete sporcare il tavolo o la tovaglia con la farina, potete ricoprire la vostra area di lavoro con della carta da forno e infarinare quella: il risultato sarà maggiormente igienico e poi buttando via la carta da forno non avrete sporcato niente!

2. Nel frattempo che spianate le piade con il mattarello fate riscaldare il testo, cioè la padella in ghisa tipica della Romagna, dalla superficie spianata. Se non avete un testo potete utilizzare una qualsiasi padella, purché sia più larga del diametro della piada, più sarà piatta più la forma della piadina sarà piana.

Mettete una piada alla volta in cottura, facendo attenzione che sia tutta ben spianata, non ci siano pieghe e non ci siano lembi sovrapposti. La piadina si cuoce molto velocemente, quindi avete cura di badarla e rigirla velocemente; appena si formano delle piccole bolle bruciate la cottura sarà terminata.

Se durante la cottura la piada si gonfierà, basta fargli un piccolo buco con la forchetta, quando è ancora sul testo (o sulla padella): una volta tolta l’aria tornerà allo spessore originale.

A questo punto non resta che farcire le piade ottenute a piacimento: per un piatto tipico romagnolo vi consigliamo di scegliere rucola e squacquerone. Lo squacquerone è un formaggio fresco di latte vaccino tipico della zona di Rimini con una consistenza un po’ meno densa dello stracchino; si trova facilmente in qualsiasi supermercato riminese e non solo.

Un ripieno molto gustoso è anche il semplice prosciutto crudo, o la salsiccia con la cipolla: a voi la scelta, la piadina romagnola si può farcire davvero con tutto, anche con la nutella!!! Guardate cosa avete in frigo, aggiungete un pizzico di fantasia personale e troverete sicuramente un ripieno gustoso!

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 340kcal

Se sei a dieta o preferisci una variante più leggera leggi la ricetta della [piadina light](#)

Video: Icaro Communication

[>>>> Acquista la piadina IGP Romagnola da qui](#)



[Read More](#)