



Dove mangiare dei buoni cassoni a Rimini e dintorni

I cassoni sono una specialità della Romagna e vengono preparati con lo stesso impasto della [piadina](#): farina, acqua, strutto e sale sono gli ingredienti fondamentali. L'unica differenza con la piada è che vengono ripiegati, chiusi e farciti all'interno.

Il classico cassone, o crescione in altre zone della Romagna, viene farcito con [rosole](#) (o erbe) e squacquerone oppure pomodoro e mozzarella ma ci sono tantissime altre farciture squisite da provare assolutamente!

I cassoni sono l'ideale a pranzo e a cena sia come piatto unico che come antipasto!

Come si preparano?

Impastare acqua, farina, strutto, sale e un pò di bicarbonato. Lasciare riposare l'impasto e preparare il ripieno. Prendere l'impasto e dividerlo in base alla grandezza che si vuole ottenere. Stenderlo con il mattarello fino ad ottenere dischi abbastanza sottili e farcire metà disco lasciando libero il contorno. Piegare la pasta fino ad avere una mezza luna e poi con una rotella eliminare le parti in eccesso. Chiudere i bordi passando poi con i rebbi della forchetta per sigillare il tutto.



In Romagna sono tanti i locali che preparano ottimi cassoni. Se cercate un posto dove mangiare cassoni a Rimini

e dintorni c'è l'imbarazzo della scelta! consulta l'elenco riportato di seguito, troverete le [migliori piadinerie](#) consigliate dal gruppo facebook "Sei di Rimini Se"! Nell'elenco troverete piadinerie che preparano cassoni e piadine secondo la tradizione ma anche con un pizzico di innovazione!



- Le papere Piada e Cassoni: Via Pasquale Boninsegni 40, Rimini. Telefono: [348 982 4965](tel:3489824965)
- Piadineria Bar Fontanelle: Via Castellaccio 6d, Rimini. Telefono: [0541/751167](tel:0541751167)
- La Bottega della Piada: Viale G. Dati, Rimini. Telefono: [346 072 2182](tel:3460722182)
- Piada e cassoni Ciana e Monda: Viale Don Giovanni Bosco 1, Rimini. Telefono: [348 5632992](tel:3485632992)
- Piadineria da Panzadura: Via Mantova 3, Riccione. Telefono: [347 722 6175](tel:3477226175)
- Dalla Lella: Viale Rimembranze 74, Rimini. Telefono: [0541/389460](tel:0541389460)
- Piadineria La Darsena: Via Lucio Lando 2, Rimini. Telefono: [0541 23827](tel:054123827)
- Max e Laura piada cassoni: Via XXIII Settembre 58, Rimini. Telefono: [0541/25106](tel:054125106)



- La piadina di Graziella: Viale Giovanni Pascoli 73, Rimini. Telefono: [0541/389420](tel:0541389420)
- La Piada del Borgo: Viale Matteotti 62/a, Rimini. Telefono: [0541/24369](tel:054124369)
- La Piada del Sole: Viale Emilio Praga 43, Rimini. Telefono: [0541/392394](tel:0541392394)
- L'oasi della piada: Via Raffaele Adimari 31, Rimini. Telefono: [0541/373417](tel:0541373417)
- Piadineria Primavera: Piazzetta Giuseppe Dossi 9/10, Viserba di Rimini. Telefono: [342 7448081](tel:3427448081)
- Piadineria Marecchiese: Via Marecchiese 132, Rimini. Telefono: [333 8999566](tel:3338999566)
- El Gordo: Piazzale caduti di Cefalonia 19, Rimini. Telefono: [0541/791135](tel:0541791135)
- Bar Ilde: (aperto in estate) Via Covignano 245, Rimini. Telefono: [0541/753274](tel:0541753274)
- Piadineria tradizionale Elsa: Piazza Giovanni Pascoli 9/10. Telefono: [0541/735262](tel:0541735262)
- L'Angolo della piada: Viale Carpegna 4, Riccione. Telefono: [0541/607786](tel:0541607786)
- Che gusto c'è?: Via Ennio Coletti, 80 Rimini. Telefono: [0541/52134](tel:054152134)
- Piadineria Doppio zero: Via Dario Campana 78, Rimini. Telefono: [335 6575169](tel:3356575169)
- La casina del Bosco: (aperto in estate) Viale Antonio Beccadelli 15, Rimini. Telefono: [0541/56295](tel:054156295)
- Officina dei Sapori: Via XXIII Settembre 96 zona Celle, Rimini. Telefono: [0541/742402](tel:0541742402)

- La Canar'Ina: Via Dario Campana 88, Rimini. Telefono: [351 718 0495](tel:3517180495)
- Piadineria Non solo Piada Da Angelo: Via Eridano 4, Rimini. Telefono: [0541/773749](tel:0541773749)
- Profumi e Sapori di una volta: Piazza Europa 11, Villa Verucchio (RN). Telefono: [0541/670945](tel:0541670945)
- La Piadina Riccionese da Alex: Viale Castrocaro 17, Riccione. Telefono: [0541/644488](tel:0541644488)

—>[Link alla discussione](#)

Ph. dal Web

[Read More](#)
