



Come conservare una piadina

Come conservare una piadina

La [piadina romagnola](#) è uno degli alimenti italiani più conosciuti, e non solo nel Belpaese, e versatili.

Abbiamo scritto in lungo e in largo come prepararla in casa o come farcirla, sia salata che dolce.

Oggi vogliamo darvi le indicazioni, molto semplici invero, su come conservarla.

Piadina fatta in casa

Una volta preparato l'impasto, per conservarlo è necessario riporlo in frigo. Basterà avvolgerlo con della pellicola o con carta d'alluminio.

Piadina confezionata

Per quanto riguarda la piadina “compra”, dipende se è

- fresca
- a lunga conservazione

Se ancora intatta la confezione, la prima va tenuta nel frigorifero mentre la seconda può essere lasciata anche fuori.

Se, invece, il pacco viene aperto, è bene richiuderlo e conservare il prodotto al fresco, in frigo, e consumare le piadine entro pochi giorni (generalmente come riportato nelle istruzioni).

E ora... buon appetito!

[Read More](#)
