



Piadina Romagnola

Sicuramente nella tradizione Romagnola la piadina è quella con radici più antiche. In passato per ottenere un impasto più duro, le donne miscelavano lo strutto con la farina aggiungendovi acqua, sale e bicarbonato.

In seguito bisognava stendere l'impasto ottenuto creando dei tondi con uno spessore di mezzo centimetro e un diametro di quindici centimetri.

In fine per la cottura si usava una padella di ferro piatta (in passato chiamata il Testo), bucherellando la piada di tanto in tanto, una volta cotta può essere farcita con isaccati in genere e formaggi.

Setacciare la farina, con mezzo cucchiaino si sale fino e il bicarbonato, lasciando scendere tutto sulla spianatoia.

Fare la fontana e sistemare al centro lo strutto a pezzetti; amalgamare tutto aggiungendo poco per volta mezzo bicchiere di latte tiepido, fino ad ottenere un impasto compatto. Lavorare l'impasto per 5 minuti almeno, e dividere in quattro pezzi il composto ottenuto.

Preparare il mattarello infarinandolo, e spianare i pezzi uno per volta, riducendoli in fogli sottili e tondi.

Il metodo classico per cuocere la Piadina è l'uso del testo di terracotta posto sulla brace, ma va bene anche una padella antiaderente messa su fornello a fiamma alta, perchè la Piadina deve cuocere in fretta. Si noterà la formazione di bolle nella pasta, bolle che vanno schiacciate, sia da una parte che dall'altra del disco di farina.

Bastano pochi minuti e ... Volià la Piadina è pronta per essere farcita.

Si consiglia Prosciutto Crudo Romagnolo e Squacquerone di Romagna (formaggio molle).

Altre versioni dal "gruppo" della ricetta della piadina:

- Celestina Villa: 70 gr. di strutto ogni 500 gr. di farina. Sale 1 e mezzo cucchiaino raso, 300 ml di acqua... ma scusa ce l'hai la teglia x la piadina? [...] Ogni kg. Ne vengono 9/10
- Maddalena Amati: Kg 1 di farina, gr.150 di strutto, 2 cucchiaini di sale, acqua o latte q.b. (se la vuoi fare con l'olio la quantità è quella dello strutto) Spero ti piaccia. Ciao!
- Matteo Santini: ogni "arzdora" ha la sua ricetta, differente dalle altre...
- Milena Sartini: Farina, sale, strutto e acqua calda e impasta con energia... [...] 1kg di farina, 1 cucchiaino di sale, strutto 2, 3 cucchiaini... tutto circa... cerca di fare l'impasto morbido ne dovrebbero venire 7/10.
- Gigliola Dellarocca: Un chilo di farina 2 etti di strutto un po di sale 2 etti di latte tiepido e 2 etti di acqua circa.
- Venerina Tangari: Io aggiungerei mezzo cucchiaino di bicarbonato, oppure un pizzico lievito x pizza o pane in polvere dipende cosa trovi se non trovi strutto, usa olio extravergine d'oliva ciao buon appetito.
- Lenny Morichetti: Io lavoravo in una piadineria e l'impasto era 1 kg di farina, 150 gr strutto, sale e circa 1 bicchiere di acqua gassata, rende la piada più morbida per più tempo, di solito tende a seccarsi non appena si raffredda. [...] vengono circa 12 piade, fatto l'impasto dividi in palle da 130/150 gr poi stendi ogni piada.
- Giustina Canareccia: io la faccio così: farina, acqua olio d'oliva e sale grosso macinato.
- Daniela Vignaroli: Mezzo chilo di farina mezzo bicchiere di olio extravergine acqua e un pizzico di sale facoltativo una punta di bicarbonato Buon appetito.
- Gabriele Urbinati: ma hai il "testo" per cuocerla?
- Dilly Giolito: Sì Gabriele... anche mattarello e tagliere romagnoli!

La piadina è l'elemento essenziale della cucina della Romagna

La Riviera Romagnola è conosciuta per i suoi piatti gustosi e genuini. Sono tantissime le ricette tipiche che la tradizione romagnola offre mettendo a tavola i sapori nostrani del folclore locale che potrete degustare a Rimini.

Organizzare un viaggio enogastronomico è un ottimo modo per entrare in contatto con i piatti prelibati di Rimini e dei suoi dintorni.

Potrete assaporare antipasti, primi piatti, secondi di carne e di pesce, contorni vegetariani, fatti con ingredienti provenienti dall'agricoltura locale a km 0. Dolci squisiti e vini tipici, dolci e secchi, che hanno origine dalla coltivazione romagnola.

Non potrete non assaggiare la famosa piadina romagnola servita in ogni hotel di Rimini, ristorante, pizzeria, trattorie, pub e agriturismo.

Pranzi e cene saranno ricche di sapori e profumi, le tavole saranno ricche di colori e sfumature in grado di rallegrare le nostre menti.

Tra vini, salumi, formaggi, funghi, pasta, pesce e cacciagione potrete assaggiare fantasiosi piatti.

La piadina è l'elemento essenziale della cucina della Romagna, un alimento semplice fatto di farina, acqua, strutto e un po' di sale. La sua origine risale alla tradizione dei nostri nonni, quando veniva servita a tavola ancora fumante, caldissima e accompagnava, ma tutt'ora accompagna, affettati, salsicce, formaggi e verdure, che solitamente da queste parti sono gratinate, preparate con uno strato superficiale di pan grattato.

E non ci dimentichiamo della piadina con la Nutella, che bontà! Questo prodotto delizioso viene venduto in

tutti i chioschi e baracchini che preparano piada e cassoni. Questi ultimi sono una variante della piadina, anch'essi sono farciti con verdure cotte, salumi e formaggi presentati piegati a mezzaluna.

La piadina che viene preparata a Cesena e Ravenna è più alta rispetto a quella preparata nella zona di Rimini e Santarcangelo, dove si presenta molto più snella, tra le varietà ritroviamo la piada sfogliata, che contiene più strutto e si trova principalmente a sud della Romagna.

Alcuni suggerimenti di farcitura dai membri del gruppo "Sei di Rimini se...":

- Federico Giacchetti: funghi, cipolla e peperoni;
- Daniela Parma: prosciutto crudo, radicchi verdi, rucola e cipollina fresca... mmhh;
- Stella Dellalba: piada, squacquerone, pomodoro, crudo e insalatina...;
- Fabrizia Magnaterra: con la fame che ho la mangerei con qualsiasi cosa... ma salsiccia e cipolla è il massimo!;
- Morena Mambretti: crudo, squacquerone e rucola!;
- Mirca Falcinelli: sardoncini, insalata e cipolla;
- Francesca Fabbri: Insalata, pomodori, gamberetti salsa rosa e poi il must salsiccia e cipolla;
- Carmen Lotti: [...] piadina farcita con verdure gratinate, oppure con squacquerone e rucola, son tutte molto buone, ma queste sono le mie preferite;
- Sonia Nisi: piadina, salsiccia e cipolla, appassita in padella;
- Renè Delta: quella sfogliata [...] con i gratinati e pecorino, quella grassa [...] con crudo, squacquerone e rucola, [...] con il cotto, fontina e insalata e quella [...] con salsiccia e cipolla;
- Franca Ciccioni: salsiccia e cipolla al top;
- Manuela Tiraferri: piada, sardoncini, radicchi e cipolla fresca... una delizia!;
- Sa Rina: roastbeef, insalata, pomodori e maionese un po' oltreoceano ma deliziosa;
- Manuela Tiraferri: piada con gratinati...;
- Alessandra Bevitori: alici, fritte, radicchio e cipolla;
- Michela Gori Dulcis: in fundo... con la NUTELLA!;
- Francesca Pesci: insalata, cipolla e sardoncini!;
- Fiorella Parmeggiani: piada e prosciutto;
- Ombretta Mangianti: pancetta, scamorza!
- MaryeMarco Bartolini: speck, scamorza, rucola;
- Antonella Mango: piada con salsiccia, formaggio fuso e rucola;
- Ingrid In-Grid: la classica... salsiccia e cipolla... hmmm fameeeeeee;
- Samanta Zaghini: Farcitona: prosciutto cotto, tonno, insalata, pomodori e maionese! Oppure piada con verdure gratin;
- Mariella Cavalli: stracchino e rucola d'estate con i cavoli d'inverno;
- Freddy Amadei: speck scamorza, pomodori e insalata!;
- Orazio Genghini: dimenticate che in questo periodo la piadina si mangia con fichi e prosciutto (Giugno -Luglio);
- Viki Viki: piada, sardoncini, radicchio verde fresco e cipolla da leccarsi i baffi;
- Elisabetta Ciavatti: farcitona fredda o calda, piadina con prosciutto cotto, tonno, pomodoro, insalata e maionese;
- Denisa Bejan: borlotti, tonno, cipolla, maionese è la morte sua:
- Francesca Fabbri: piada nutella e cocco;
- Cinzia Ruffo: rucola pomodorini alici marinate.

[Read More](#)
