



## Piada Romagnola

La piada romagnola è sicuramente la regina gastronomica del nostro territorio, un cibo che nasce povero ma oggi è molto conosciuto e amato in tutto il mondo. Perfetta come pasto unico ma può essere anche sostituibile al pane. Tante sono le varianti negli ingredienti, nel procedimento, nello spessore e nel gusto: c'è chi usa lo strutto, chi usa l'olio, chi preferisce aggiungere un pizzico di bicarbonato o chi la preferisce più spessa. Di seguito vi presentiamo una variante nella preparazione della gustosissima piada romagnola!

### Procedimento:

Preparare l'acqua rigorosamente tiepida nella quale avete fatto sciogliere il sale (si può utilizzare anche del latte tiepido) da aggiungere man mano all'impasto di farina e strutto (oppure di olio di semi) per renderlo morbido.

Quando i liquidi saranno assorbiti, lavorare l'impasto manualmente per circa 10 minuti sopra un tagliere oppure all'interno di una ciotola fino ad ottenere un composto liscio senza grumi ed elastico; dividerlo in 10 palline da mettere in un contenitore di plastica chiuso in frigorifero per 40/50 minuti circa.

Proseguire stendendo l'impasto con il mattarello sopra un tagliere di legno o su un tavolo infarinato; una volta pronto potete cuocere le piade sul testo romagnolo di ghisa già preriscaldato. Se non possedete il testo potete utilizzare una qualsiasi padella, l'importante sia antiaderente, già calda e più larga della superficie della piada. Dopo circa 5 minuti ecco che la vostra piada è pronta, abbiate cura di controllarla durante la cottura e di rigirla rapidamente perchè può bruciarsi facilmente.

A questo punto farcire a piacimento: la tipica romagnola è fatta con squacquerone e rucola oppure salsiccia e cipolla; non solo, la piada è ottima anche dolce ad esempio con nutella e marmellata o semplicemente si può mangiare come accompagnamento ad un pasto per sostituire il pane.

Se si vuole conservare il prodotto in congelatore, precuocere le piade leggermente da entrambi i lati, farle raffreddare bene per poi inserirle nel freezer. Quando si ha intenzione di utilizzarle terminare la cottura sul testo romagnolo e servire.

[Read More](#)

---