



Piada con saraghina, cipolla e radicchio



[Stampa ricetta](#)

Piada con saraghina, cipolla e radicchio

Una variante "di pesce" della classica piada romagnola!

Preparazione	15 min
Cottura	15 min
Ammollo	10 min
Tempo totale	40 min

Portata: Pesce, Piatto unico, Secondi

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: carboidrati, piadina, piatto unico, proteine

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 1 persona

Istruzioni

1. Pulire bene la saraghina togliendo la testa e le interiora, lasciarla in ammollo nell'acqua fredda e dopo 10 minuti circa scolarla per farle perdere tutta l'acqua

2. Mischiare pane grattugiato, aglio, prezzemolo e olio e impastare tutto insieme
3. Impanare la saraghina in questo composto all'interno di una ciotola, liberarla dal pane in eccesso e poi disporla in fila sopra una graticola rovente se viene fatta sulla brace oppure sopra una teglia da forno ricoperta da carta oleata
4. Aggiungere sale e olio a piacimento e procedere con la cottura
5. Se viene cucinata nel forno impostarlo a 200 gradi per 5/6 minuti
6. Intanto scottare la cipolla tagliata in maniera sottile con l'olio (se preferite potete anche metterla cruda)
7. Dopo pochi minuti sfumare con l'aceto e lasciare evaporare. Infine pulire il radicchio e condirlo con sale, olio e pepe



8. Cuocere la piada sul testo romagnolo per pochi minuti controllando attentamente che non si bruci. Una volta pronta la piadina disporre al suo interno su una metà le saraghine in maniera ordinata, ricoprirle con radicchio e cipolla e ripiegare



9. Servire subito

[Read More](#)
