



Piadina Dei Morti

La Piada dei Morti o Piadina dei Morti si può cucinare in diversi modi, ecco la versione che ci illustra Ugo Picia:



[Stampa ricetta](#)

5 da 1 voto

Ricetta Piadina Dei Morti

Dolce che si mangia tipicamente per la festa dei morti (2 novembre) e i giorni vicini.

Preparazione	15 min
Cottura	20 min
Lievitazione	10 h
Tempo totale	10 h 35 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella, torta

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 8 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 25 g lievito di birra
- 1/2 bicchiere latte
- 80 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 2 uova
- 50 g burro
- 80 g uvetta sultanina
- q.b. noci
- q.b. mandorle
- q.b. pinoli

Istruzioni

1. Fai sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di latte tiepido. In una grande terrina versa la farina setacciata, il burro fuso, il mezzo bicchiere di latte con il lievito sciolto, lo zucchero, un pizzico di sale, le uova e amalgama molto bene (deve risultare un impasto molto morbido).
2. Fai lievitare per almeno 8-10 ore coperto con pellicola trasparente (preparalo la sera e riprendilo la mattina). Metti in ammollo per tutta la notte l'uvetta sultanina. Passato questo tempo lavora l'impasto lievitato aggiungendo l'uvetta strizzata.
3. Fodera con carta forno uno stampo a cerniera e stendi l'impasto ottenuto. Guarnisci sopra con noci, mandorle e pinoli a piacere. Lascia riposare 2 ore. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti. Nel frattempo prepara la lucidatura con 2 cucchiai di zucchero scolti in mezzo bicchiere di acqua calda.



4. Spennella la Piada dei Morti appena tolta dal forno. Lascia raffreddare.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

La piada dei morti è un dolce tipico romagnolo che si realizza per la commemorazione dei defunti. Adatto ad essere gustato dopo un pasto con un buon bicchiere di vino o per colazione con una buona tazzina di caffè.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
