

ANTIPASTI E SNACK

## La piadina

---

DOSI PER: 7 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO

---



La piadina romagnola, come si capisce dal nome, è un piatto **tipico e tradizionale** della regione **Emilia Romagna**, divenuto nel tempo famoso in tutto il mondo.

Oggi ti proponiamo una variante di questa **ricetta** tipica, abbiamo aggiunto del latte per rendere l'impasto ancora più morbido. Con queste dosi otterrai delle **piadine** golose, saporite e morbide da farcire a tuo piacimento con **erbe cotte e salsiccia** o con **salumi e/o formaggi** stagionati o cremosi, molto famoso e spesso usato per farcire la **piadina romagnola** è lo **squacquerone**, un formaggio morbido tipico di questa regione.

Segui la nostra **ricetta con video e passo passo fotografico**, otterrai in poco tempo **7 piadine** perfette, buone come quelle che puoi mangiare nelle più famose piadinerie romagnole. Scegli il tuo **ripieno preferito** e buon appetito!

Se ti è piaciuta la nostra piadina, dovresti provare anche queste altre specialità:

[Piadina pizza](#)

[Torta al testo](#)

[Focaccia in padella](#)

## INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr

ACQUA 180 gr

STRUTTO 125 gr

LATTE 35 gr

SALE 10 gr

ZUCCHERO 5 gr

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola versa tutti gli ingredienti: farina, sale, zucchero, latte, acqua e strutto.





**2** Mescola brevemente e poi trasferisci il composto sul tavolo da lavoro. Impasta energicamente per circa 5 minuti finché il composto non diventa liscio ed omogeneo.

Poi dividi l'impasto in 7 porzioni da circa 120g l'una





- 3 Dai ad ognuna una forma tondeggiante e sistemale sulla spianatoi, copriole con la ciotola e lasciale riposare per almeno mezz'ora.

Spolvera un po' di farina sul tavolo da lavoro e stendi ogni porzione di impasto fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm e un diametro leggermente superiore a quello della tua mano.





- 4 Con una forchetta, buca la superficie delle piadine per evitare che si gonfino durante la cottura.

Scalda una padella antiaderente, o di ghisa, e posiziona la piadina sulla superficie già calda.

Fai roteare la piadina sulla padella con i polpastrelli per circa un minuto, poi girala con una spatola per farla cuocere anche dall'altro lato. Continua a girarla e a muoverla sulla padella per distribuire bene il calore.





**5** Una volta cotta, trasferisci la piadina su un piatto e continua a cuocere le altre. Ora le tue piadine sono pronte per essere gustate!





## CONSIGLIO

Puoi mangiare subito le piadine oppure puoi conservarle in frigorifero per un paio di giorni. Puoi anche congelarle in freezer dopo averle chiuse nei sacchetti appositi. Congelate di mantengono per almeno un paio di mesi.