

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Piadina romagnola

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 6 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ACQUA 300 gr

STRUTTO 100 gr

SALE 12 gr

## PREPARAZIONE

**1** Quando pensi a piadina ti viene in mente sicuramente un altro nome che spesso accompagna questa ricetta: Romagnola! Esatto! **Oggi parliamo della piadina romagnola!**

La piadina romagnola è un **piatto tipico** della Romagna, nato come pane in tempi di **carestia**, divenuto successivamente **famoso** come sua golosa alternativa.

La piadina romagnola è composta da soli **5 ingredienti (depositati)**: farina, acqua, strutto, bicarbonato e sale. Niente di più e niente di meno, tutti gli ingredienti che non

sono questi elencati, fan sì che la piadina sia un'alternativa alla versione romagnola. Quindi piadine con impasti che contengono uova, latte, lievito istantaneo, ecc. **sono anch'esse piadine godibilissime** ma non sono quelle romagnole.

**Le origini** della piadina romagnola **sono molto antiche** e se ne ha traccia sin dai tempi degli etruschi, i quali sembra abbiano insegnato alle popolazioni locali come cucinare i cereali.

Nel corso dei secoli, la piadina è diventata il **simbolo della tradizione** e della cultura romagnola, tanto da essere definita da Giovanni Pascoli "il cibo nazionale dei Romagnoli".

Se sei stato in vacanza, o anche solo di passaggio per le località della riviera romagnola, sarai anche tu stato affascinato dai chioschi tipici e caratteristici che sfornano piadine su richiesta degli avventori.

Oggi ti proponiamo la **ricetta** della piadina romagnola con **passo passo fotografico**, così potrai anche tu portare un pezzo di Romagna in tavola anche se non sei a Rimini o Riccione!

- 2** Per realizzare 6 piadine romagnole, inizia a setacciare la farina in un contenitore capiente. Aggiungi l'acqua, il sale, il bicarbonato e lo strutto. Mescola velocemente con una forchetta, poi utilizza le mani per raccogliere tutti gli ingredienti.





- 3 Terminata questa operazione, trasferisci l'impasto su un piano infarinato con poca farina e inizia a impastare energicamente con entrambe le mani, otterrai un impasto elastico ma abbastanza duro.





4 Quando avrai ottenuto un impasto ben omogeneo, crea una palla, poi un filoncino che dividerai in 6 parti più o meno uguali, infatti con queste dosi dovresti ottenere circa 6 piadine.





**5** Ruota ogni pezzo sul piano di lavoro per ottenere delle palline compatte e senza crepature.

Coprite con un panno e lascia riposare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, riprendi le palline e stendile con un mattarello cercando di dare una forma il più rotondeggiante possibile.





**6** Fai scaldare un testo romagnolo oppure una padella antiaderente dal fondo piatto di circa 30/32 cm di diametro, l'ideale sarebbe una padella da crepes.

Fai cuocere la piadina prima da una parte e, quando avrà raggiunto una leggera doratura, gira dall'altra parte, aiutandoti con una paletta. Ci vorranno circa 5 minuti per lato.

Procedi in questo modo per tutte le piadine, man mano che le hai cotte, sistemale su un piatto e copri le con un panno per non farle raffreddare.

Farcisci le piadine romagnole quando sono ancora calde, usa gli ingredienti che più ti piacciono. La classica piadina romagnola è farcita con squacquerone, un formaggio molle tipico della Romagna.



## CONSERVAZIONE

Le piadine si conservano in frigorifero fino a 3 giorni in una busta chiusa per alimenti.

Puoi anche congelarle, dopo averle fatte raffreddare completamente, si conservano fino a 3 mesi.