

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Piadina

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [6 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** è una ricetta estremamente versatile che si presta a molteplici utilizzi in cucina. Può essere **consumata calda e farcita** con una grande varietà di ingredienti, sia dolci che salati, dando vita a **varianti sfiziose e sempre diverse**.

Tra i **ripieni salati** più classici per la piadina, troviamo il **prosciutto crudo** e lo **squacquerone**, un formaggio fresco tipico della Romagna, ma anche altri formaggi e **verdure grigliate**, **salame e rucola**, **tonno e mozzarella**.

Per gli amanti dei **sapori dolci**, la piadina può essere

farcita con **Nutella**, marmellata, miele o formaggio spalmabile e frutta.

La piadina, più semplicemente conosciuta come **piada**, è un **pane schiacciato non lievitato e cotto in padella o nel testo** tipico della Romagna. La piadina è cucinata in particolare delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini dove è famosissima la [piadina romagnola](#) e Pesaro-Urbino, dove è molto rinomata la **piadina sfogliata di Urbino**.

**Seguendo la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, potrai cucinare con le tue mani 6 deliziose piadine da farcire secondo il tuo gusto.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crepes dolci e salate](#)

[Torta al testo](#)

[Piadina senza strutto](#)

[Piadina pizza](#)

[Pane Naan](#)

## COSA SERVE PER FARE LA PIADINA

FARINA 0 500 gr

ACQUA 180 gr

STRUTTO 125 gr

LATTE 35 gr

SALE 10 gr

ZUCCHERO 5 gr

## COME SI PREPARA LA PIADINA

**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 6 porzioni da circa 150 g l'una





- 3 Dai ad ogni pagnotta una forma tondeggiante e sistemale sulla spianatoia, coprile con la ciotola e lasciale riposare per almeno mezz'ora.

Spolverizza 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 così o farcite con il ripieno che più ti piace!





## 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.