

ANTIPASTI E SNACK

## Chips di Piadina Sfiziose: Lo Snack Perfetto non Fritto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [8 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Immagina di trasformare una semplice sfoglia in uno snack croccantissimo e profumato in meno di dieci minuti.

Le **chips di piadina al forno** sono l'idea furba e antispreco che risolve l'aperitivo dell'ultimo minuto, ideale per dare nuova vita a quelle confezioni già aperte in frigo.

Per questa preparazione puoi utilizzare la classica [piadina](#) oppure puntare sulla consistenza corposa della [piadina romagnola](#).

Se preferisci le preparazioni personalizzate, prova a

declinare la ricetta esplorando i diversi [impasti per piadina](#) disponibili sul sito.

Basta un filo d'olio, una pioggia di paprika e origano per ottenere dei **triangolini speziati super friabili**, ottimi da servire ancora tiepidi.

Il segreto per esaltarli al massimo sta tutto negli abbinamenti: provali intinti in un ricco [hummus di ceci](#) o in un rinfrescante [guacamole](#) aromatico.

In alternativa, la nota pungente della salsa [tzatziki originale greca](#) saprà creare un contrasto irresistibile con la sapidità delle chips.

Per completare il tuo buffet, dai un'occhiata alle nostre [salse per aperitivo](#) e scopri come variare i sapori con la guida ai [5 hummus di ceci](#) più golosi di sempre.

## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI CHIPS DI PIADINA

PIADINA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

PAPRICA 1 cucchiaino da tè

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALE

ORIGANO SECCO

## COME FARE LE CHIPS DI PIADINA PASSO PASSO

**1** Prendi le piadine e usa una **rotella taglia pizza** per ricavare prima delle strisce e poi tanti piccoli triangolini.

Trasferisci tutto in una ciotola capiente e condisci generosamente con **olio extravergine, sale e paprika**.



**2** Aggiungi ora l'**aglio in polvere** e l'**origano secco** per completare il mix aromatico.

**Mescola bene con le mani:** questo passaggio è fondamentale per distribuire il condimento in modo uniforme su ogni singolo pezzetto.

Distribuisce i triangolini su una teglia foderata di carta forno, facendo attenzione a **non sovrapporli troppo**.

Inforna a **200°C per circa 8-10 minuti**, controllandoli a vista dopo i primi 5 minuti: saranno pronti non appena risulteranno dorati e croccanti.

Sforna e **lascia intiepidire per un paio di minuti** prima di servire: è proprio durante il raffreddamento che raggiungeranno la massima friabilità.





## COME CONSERVARE LE CHIPS DI PIADINA

Le tue chips di piadina si conservano benissimo per **2-3 giorni a temperatura ambiente**.

Per preservare tutta la loro croccantezza, racchiudile in un **contenitore a chiusura ermetica** o in un barattolo di vetro solo quando saranno completamente fredde.

Evita il frigorifero per non farle rammollire con l'umidità. Se dovessero perdere fragranza, ti basterà **rigenerarle in forno caldo** a 180°C per appena un minuto.

## CONSIGLI E VARIANTI

Se vuoi dimezzare i tempi, prova la cottura in **friggitrice ad aria**: ti basterà cuocere i triangolini a 190°C per circa 4-5 minuti, scuotendo il cestello a metà ciclo.

Sperimenta liberamente con gli aromi: puoi sostituire la paprika con del **curry** o della **curcuma**, oppure puntare sulla tradizione italiana usando **rosmarino tritato** e **fior di sale**.

Per una versione dal sapore più deciso, cospargi le chips con un'abbondante manciata di **parmigiano o pecorino grattugiato** subito prima di infornare, creando una crosticina irresistibile.

Puoi personalizzare la ricetta anche in base alla dieta dei tuoi ospiti, utilizzando **piadine integrali, di farro o gluten-free** senza alterare il risultato finale.

Cerchi uno strappo alla regola originale? Trasforma le chips in uno **snack dolce** spennellandole con un velo di burro fuso e passandole in un mix di **zucchero di canna e cannella** prima della cottura.