

SECONDI PIATTI

Cono Croccante di Piadina con Tonno e Pomodorini

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

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO:

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



Prendere un grande classico della tavola e stravolgerne completamente la forma è il trucco più efficace per stupire i tuoi ospiti con un tocco di originalità. I **coni di piadina croccanti** nascono proprio da questa idea, trasformando un salvacena tradizionale in un involucro irresistibilmente friabile.

Per la base puoi scegliere di impastare con le tue mani una tradizionale [Piadina](#) romagnola oppure velocizzare i passaggi scegliendo una versatile [piadina proteica yogurt greco](#), perfetta perché rimane elastica in fase di piegatura.

Questa preparazione entra di diritto nella tua personale raccolta di [4 ricette estive fresche e senza cottura che ti salvano la cena](#), risolvendo la serata con un briciolo di inventiva e zero stress davanti ai fornelli.

Il ripieno celebra i profumi del Mediterraneo attraverso una farcitura che richiama da vicino la freschezza di una ricca [Insalata Nizzarda](#), dove la sapidità del pesce incontra la dolcezza dei datterini e la nota decisa delle olive.

Se cerchi una variante dalla consistenza ancora più avvolgente, prova a spalmare sul fondo della cialda una soffice [Mousse di tonno](#) fatta in casa, ottima per sigillare la punta ed evitare la fuoriuscita dei liquidi.

Servire questa sfiziosa **piadina a cono** durante una serata informale ti permetterà di variare il solito menu dei buffet, affiancandola magari ai classici [rotolini freddi per l'aperitivo](#) per creare un contrasto visivo accattivante.

In fondo, proporre dei [6 finger food sfiziosi fatti in casa idee semplici per l'aperitivo](#) è il modo più divertente per solleticare l'appetito prima di una cena tra amici.

Accendi la tua piastra antiaderente e preparati a ottenere quel formidabile **effetto crunch** che trasformerà ogni singolo morso in un'esperienza croccantissima. Ecco i pochi e semplici passaggi per completare il tuo prossimo **aperitivo veloce con piadina**.

INGREDIENTI PER 4 CONI DI PIADINA

PIADINA Ideali quelle proteiche allo yogurt

- 4

TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO 200

gr

POMODORINI DATTERINI o ciliegino -

200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 4 cucchiaini da

tavola

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 50 gr

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

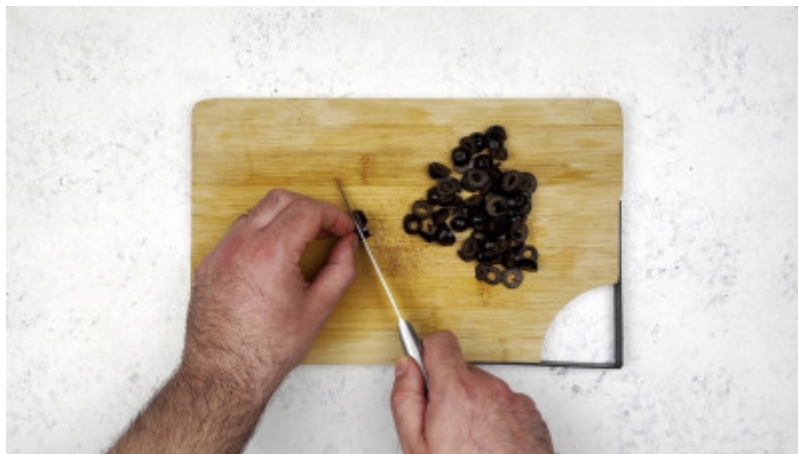
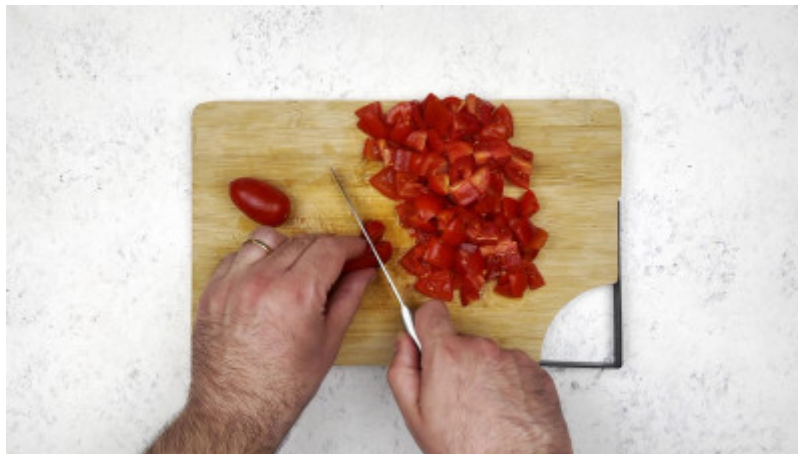
COME FARE I CONI CROCCANTI DI PIADINA CON PASSO PASSO

1 Inizia lavando accuratamente i **pomodorini** sotto l'acqua corrente, poi tagliali a piccoli pezzetti.

FOTOGRAFICO

Prendi le **olive nere denocciolate** e tagliale a rondelle regolari.

In una ciotola capiente, unisci i pomodorini, aggiungi le olive e unisci il **tonno ben sgocciolato** dal suo olio di conservazione.





2 Unisci il **basilico fresco**, spezzettandolo grossolanamente con le mani per sprigionare tutto il suo aroma.

Condisci con sale, pepe e un giro di **olio extravergine d'oliva**, poi mescola bene per amalgamare tutti i sapori.





3 Prendi le piadine e spalma un velo sottile di **formaggio fresco spalmabile** su tutta la superficie.

Pratica un **singolo taglio netto** che parta dal centro esatto del disco e arrivi fino al bordo esterno della piadina.

Ora afferra uno dei due lembi tagliati e arrotola la piadina su se stessa lungo tutto il perimetro, fino a ottenere un cono ben chiuso alla base. Fermalo momentaneamente con uno stuzzicadente.





4 Per ottenere l'immane **effetto crunch**, tosta i coni vuoti in una padella antiaderente ben calda per un paio di minuti.

Girali con molta delicatezza finché non risulteranno **belli dorati e rigidi** al tatto.

Togli i coni dal fuoco e **riempi generosamente** con l'insalata di tonno e pomodorini preparata in precedenza.



COME CONSERVARE I CONI DI PIADINA FARCITI

Ti consiglio di gustare i tuoi **coni di piadina croccanti** non appena pronti, così da assaporare al massimo il contrasto tra la base calda e friabile e la freschezza del ripieno.

Se ti avanzano, puoi conservare l'insalata di tonno e pomodorini in frigorifero, all'interno di un contenitore ermetico, per un massimo di **24 ore**.

I coni di piadina vuoti e già tostati si mantengono a temperatura ambiente per 1 giorno, sempre ben sigillati. Prima di farcirli, ti basterà ripassarli un minuto in padella calda per rigenerare l'**effetto crunch**.

Evita assolutamente di conservare i coni già farciti: l'umidità del formaggio spalmabile e dei pomodorini ne comprometterebbe la **consistenza croccante**, rendendoli molli.

CONSIGLI E VARIANTI

Per modellare i tuoi **coni di piadina** senza il rischio di romperli, assicurati che la base sia freschissima ed elastica. Se noti che la sfoglia è leggermente rigida, scaldala per appena 5 secondi per lato in padella prima di praticare il taglio: il calore la renderà subito flessibile.

Se vuoi servire questo sfizio in modo originale durante un buffet, posiziona i coni in piedi all'interno di piccoli bicchieri di vetro, oppure incastrali tra gli spazi di uno stampo da muffin capovolto per mantenerli perfettamente in verticale.

Questa ricetta si presta a infinite personalizzazioni svuotafrigo. Puoi variare il ripieno assecondando i tuoi gusti grazie a queste **varianti sfiziose** e velocissime:

Salmone e avocado: sostituisci il tonno con straccetti di salmone affumicato e cubetti di avocado succoso, bagnati con qualche goccia di lime.

Greca e vegetariana: farcisci il guscio croccante con feta sbriciolata, cetrioli a dadini, olive nere e un pizzico di origano secco.

Stile Caprese: punta sulla semplicità unendo ciliegine di mozzarella tagliate in quattro, pomodorini e un cucchiaino di pesto alla genovese.

Pollo e crunchy salad: ricicla del pollo arrosto sfilacciato mescolandolo con un velo di maionese leggera e insalata iceberg tagliata finissima.