

ANTIPASTI E SNACK

## Girelle Rosa di Piadina con Gorgonzola e Noci

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO:

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

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO

---



Un tocco di colore inaspettato basta a trasformare un aperitivo improvvisato in un momento memorabile da condividere con chi ami.

Queste **girelle di piadina gorgonzola e noci** uniscono l'eleganza cromatica della barbabietola a un ripieno intramontabile, intenso e incredibilmente avvolgente.

Per la base puoi utilizzare la nostra ricetta della [piadina rosa alla barbabietola](#), ideale per dare una spinta visiva pazzesca al tuo buffet.

Se preferisci sperimentare altre sfumature, prova anche la [piadina verde agli spinaci fatta in casa](#) oppure la leggerissima [piadina proteica con yogurt greco](#).

**Il segreto per un risultato impeccabile** sta nel riscaldare la base per pochissimi secondi in padella prima di farcirla, rendendo le fibre elastiche così da non farle rompere.

Dopo aver steso la crema, arrotola stretto e lascia **riposare in frigorifero per trenta minuti**: questo è il trucco per ottenere un taglio netto e pulito.

Per completare il tuo menu a tema, puoi abbinare questo finger food alle nostre croccanti [chips di piadina per aperitivo](#).

Ricorda che se non trovi la versione colorata puoi sempre partire dalla classica [piadina](#) romagnola e aggiungere il tuo tocco personale alla farcitura.

Lasciati ispirare da altre fantastiche [ricette con le noci dall'antipasto al dolce](#) per arricchire i tuoi menu autunnali e invernali.

Oppure esplora queste imperdibili [ricette con il gorgonzola tra dolce e salato](#), pensate per i veri intenditori di formaggi erborinati.

Se invece cerchi un'alternativa last-minute alla piadina, dai un'occhiata alle nostre [girelle di sfoglia salate facili e veloci](#) per un successo assicurato.

## INGREDIENTI PER LE GIRELLE DI PIADINA ROSA

PIADINA DI BARBABIETOLA Vedi ricetta nel portale - 4

GORGONZOLA 250 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

GHERIGLI DI NOCI 80 gr

RUCOLA FRESCA

## COME PREPARARE LE GIRELLE DI PIADINA ROSA

**1** Inizia tritando al coltello i gherigli di noce in modo grossolano, così da mantenere una **consistenza croccante** piacevole al morso.

In una ciotola unisci il gorgonzola e il formaggio fresco spalmabile, poi **schiaccia con i rebbi di una forchetta** fino a ottenere una crema omogenea e facile da spalmare.

Scalda le piadine rosa alla barbabietola in padella per pochissimi secondi: questo passaggio è fondamentale per renderle **elastiche e facilmente arrotolabili** senza il rischio di romperle.

Prendi la piadina ancora tiepida e **stendi uno strato uniforme** di crema ai formaggi su tutta la superficie, lasciando un piccolo margine libero lungo i bordi.



2 Distribuisci sulla crema le noci tritate e la rucola fresca, che avrai precedentemente

lavato e asciugato con cura per non inumidire la base.

Ora **arrotola la piadina con decisione** su se stessa, esercitando una leggera pressione per stringere bene il cilindro e compattare perfettamente il ripieno.





**3** Avvolgi saldamente i cilindri nella pellicola trasparente e lasciali riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Questo riposo è il segreto fondamentale per far rassodare i formaggi e garantirti un **taglio netto e pulito** senza sbavature.

Trascorso il tempo, rimuovi la pellicola, **taglia a rondelle spesse circa 2 cm** e porta in tavola il tuo coloratissimo antipasto.



## COME CONSERVARE LE GIRELLE DI PIADINA

Puoi conservare i tuoi rotolini in frigorifero per un massimo di **12-24 ore**, protetti all'interno di un contenitore ermetico o avvolti strettamente nella pellicola trasparente.

Ti consiglio di non superare questo tempo: l'umidità della rucola e dello spalmabile potrebbe **rammollire la piadina**, facendole perdere la sua consistenza ideale.

Se desideri portarti avanti con i tempi per il tuo buffet, puoi preparare i cilindri farciti il giorno prima e **affettarli solo poco prima di portarli in tavola**.

Si sconsiglia invece la congelazione, poiché lo scongelamento altererebbe inevitabilmente la piacevole consistenza della rucola fresca e la cremosità della farcitura ai formaggi.

## CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato estetico impeccabile, **pulisci la lama del coltello** con un panno umido dopo ogni taglio: eviterai di macchiare la piadina rosa con le sbavature della crema di formaggio.

Ricorda di tirare fuori il gorgonzola e lo spalmabile dal frigorifero circa **quindici minuti prima** di iniziare, così saranno più morbidi e facili da lavorare.

Se ami i contrasti decisi, puoi utilizzare il gorgonzola **nella sua versione piccante**, oppure sostituirlo con del taleggio o della robiola se preferisci un sapore più delicato.

Per aggiungere una nota sapida e gourmet, prova a inserire uno strato sottile di **speck tirolese** o di prosciutto crudo subito prima di aggiungere la rucola.

In alternativa alle noci, puoi sperimentare una squisita **granella di pistacchi** o dei pinoli fatti tostare velocemente in padella per esaltarne l'aroma.