

ANTIPASTI E SNACK

## Piadina alla barbabietola: la ricetta fucsia fatta in casa

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [8 min](#)    COSTO:

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

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO

---



Porta in tavola un'esplosione di colore capace di catturare lo sguardo prima ancora del palato.

Questa **piadina alla barbabietola** trasforma il momento del pranzo in un'esperienza pop e vivace, grazie alla sua magnetica tonalità fucsia.

Dimentica la classica [piadina romagnola](#): oggi prepariamo una variante leggera, un'irresistibile [piadina senza strutto](#) che rimane incredibilmente soffice e facile da stendere.

L'ortaggio precotto si fonde nell'impasto donando

una morbidezza unica e un sapore delicato, perfetto per esaltare farciture saporite o formaggi cremosi. Se ami sperimentare con ingredienti insoliti, adorerai scoprire nuove [ricette con la barbabietola rossa](#) per rinnovare i tuoi menu.

Questa preparazione rappresenta l'alternativa ideale alla solita [piadina](#) confezionata. Se ti piace variare i nutrienti a tavola, puoi alternarla alla [piadina proteica allo yogurt greco](#) oppure alla [piadina di ceci](#).

Prepara il matterello: bastano pochissimi minuti di riposo per ottenere un **impasto piadina colorata** genuino e scenografico, ottimo da servire intero o da modellare per creare un [cono croccante](#) perfetto per i tuoi aperitivi.

## INGREDIENTI PER 4 PIADINE ROSA

FARINA 0 350 gr

BARBARBIETOLA ROSSA precotta - 100 gr

ACQUA TIEPIDA 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr

SALE

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo PER TORTE SALATE 8 gr

## COME FARE LA PIADINA DI BARBABBIETOLA PASSO PASSO

**1** Taglia a piccoli pezzi la barbabietola e trasferiscila nel bicchiere del **frullatore ad immersione** insieme all'acqua tiepida e all'olio extravergine d'oliva.

Aziona il mixer e frulla fino a ottenere un'**emulsione liscia e vellutata**, caratterizzata da un colore fucsia straordinariamente intenso.

In una ciotola capiente versa tutta la farina, crea un piccolo incavo al centro e **aggiungi il composto liquido** appena preparato.

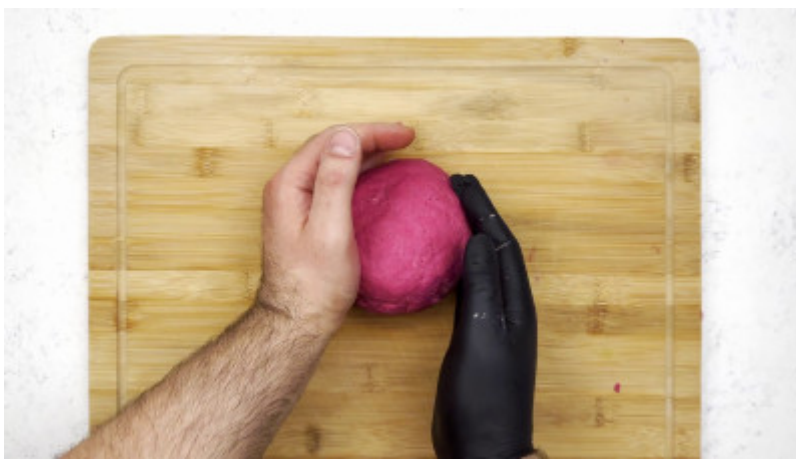


**2** Inizia a mescolare gli ingredienti con una spatola, poi **unisci il lievito istantaneo e il sale.**

Appena il composto inizia a prendere corpo, trasferiscilo su una spianatoia e **lavoralo energicamente a mano.**

Continua a impastare fino a ottenere un **panetto liscio, elastico e omogeneo** dal colore fucsia uniforme.





**3** Copri il panetto capovolgendo la ciotola e lascialo **riposare per 15 minuti** a temperatura ambiente.

Dividi l'impasto fucsia in **4 parti uguali** da circa 140 grammi ciascuna, formando delle palline omogenee.

Con il matterello stendi ogni porzione sulla spianatoia fino a ottenere dei **dischi sottili**, spessi circa 1 millimetro.

Scalda benissimo una padella antiaderente o il testo romagnolo e cuoci ogni piadina a fiamma media per **circa 1 minuto per lato**.

Gira la piadina rosa non appena vedrai formarsi sulla superficie le **tipiche bolle di cottura**.





## COME SI CONSERVANO LE PIADINE DI BARBABIETOLA

Per mantenere le tue piadine morbide e flessibili, impilale l'una sull'altra subito dopo la cottura e **copri le con un canovaccio pulito**, sfruttando l'umidità per non farle seccare.

Se non le consumi subito, puoi conservarle in frigorifero per **un massimo di 2-3 giorni** all'interno di un sacchetto per alimenti ben chiuso o avvolte nella pellicola trasparente.

Desideri averle sempre pronte? Puoi **congelare l'impasto della piadina rosa** sia in panetti crudi, sia dopo la cottura, separando i dischi fucsia con fogli di carta forno per evitare che si

attacchino.

Al momento di servirle, ti basterà **rigenerarle per pochissimi secondi** su una padella ben calda per restituire loro tutta la fragranza e l'elasticità originarie.

## CONSIGLI PER FARCIRE LA PIADINA DI BARBABIETOLA

Il sapore delicato e tendenzialmente dolce di questo impasto richiede abbinamenti strategici. Per esaltarlo al massimo, punta su ingredienti **sapidi, aciduli o piacevolmente cremosi**.

Un contrasto perfetto si ottiene unendo il **formaggio caprino, la rucola fresca e le noci tritate**. L'acidità del formaggio bilancia la barbabietola, mentre le noci regalano una nota croccante.

Se ami i sapori marini, crea una combinazione elegante con **salmone affumicato, robiola e scorza di limone** grattugiata. Questo accostamento fresco valorizza anche l'impatto visivo fucsia.

Per gli amanti dei salumi, l'ideale è il matrimonio con lo **speck tirolese e lo squacquerone**. La spiccata sapidità della parte affumicata rompe la dolcezza dell'ortaggio in modo sublime.

Cerchi un'alternativa vegana e leggera? Farcisci la piadina rosa con un velo di **hummus di ceci e verdure grigliate**, completando il tutto con dei pomodori secchi sott'olio ben sgocciolati.