

*Gli editoriali.*

## LA RICETTA DELLA PIADINA ROMAGNOLA E 3 FARCITURE DA PROVARE

Scopri la ricetta della vera piadina romagnola e tre modi per farcirla in modo originale

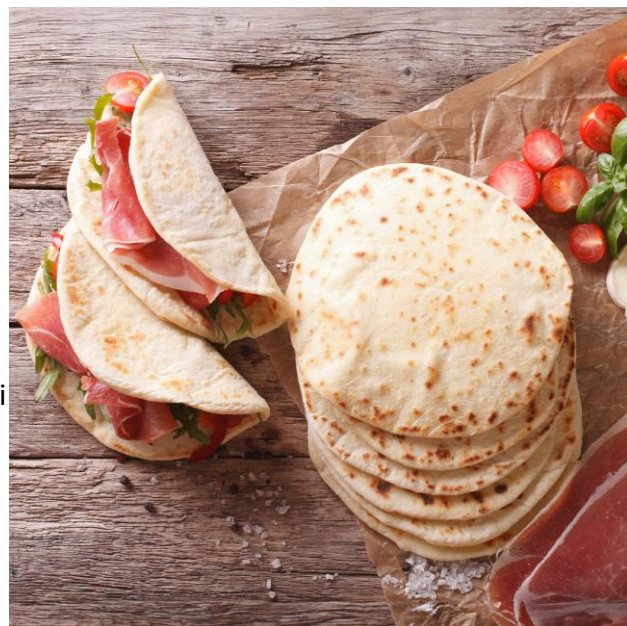
**Tempo preparazione:** 15 minuti

**Difficoltà:**

Facile

**Ingredienti per 6 piadine:**

- 500 g di farina 0
- 80 g di strutto (o, in alternativa, olio extravergine d'oliva)
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato (oppure ½ bustina di lievito istantaneo per torte salate)
- 200 ml di acqua tiepida circa)



**Procedimento**

### 1. Crea la base

Versa la farina in una ciotola capiente, unisci il sale e il bicarbonato. Aggiungi lo strutto a pezzetti e lavora con le mani fino a ottenere un composto sabbioso. Poi incorpora gradualmente l'acqua tiepida fino a formare un impasto liscio e morbido. Lo strutto conferisce alla piadina morbidezza e un profumo caratteristico, ma chi preferisce può optare per **l'olio**, ottenendo un risultato più leggero ma comunque gustoso.

### 2. Lascia l'impasto a riposo

Avvolgi l'impasto con una pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno **30 minuti**. Questo passaggio permette alla farina di idratarsi e rende la piadina più elastica.

### 3. Stendi l'impasto

Dividi l'impasto in 6 palline e stendile con il mattarello fino a uno spessore di **3-4 mm**. La forma ideale è tonda, ma non preoccuparti se non è perfetta: l'irregolarità è parte del fascino della piadina fatta in casa.

### 4. Cuoci le tue piadine

Scalda bene una padella antiaderente o una tradizionale teglia di ghisa (detta "**testo romagnolo**"). Cuoci ogni piadina per circa 2 minuti per lato, finché compaiono le classiche macchioline dorate.

### 5. Farcisci a piacere

Una volta cotte, farcisci le tue piadine e condiscile con quello che preferisci, piegale a metà e portale in tavola, per gustarle insieme ai tuoi ospiti!

## Come condire la piadina romagnola? Tre farciture da provare

Dopo aver seguito la ricetta della piadina romagnola fatta in casa, le piadine sono pronte per essere gustate. Vediamo ora **tre idee originali per la farcitura**:

### Piadina con squacquerone, fichi e prosciutto crudo

Un abbinamento che profuma di Romagna, ma con un tocco di dolcezza in più. Spalma un **generoso strato di squacquerone di Romagna DOP**, aggiungi fettine di **prosciutto crudo** e completa con **fichi freschi a spicchi** o, in alternativa, una **composta di fichi**. Il contrasto tra dolce e salato rende questa farcitura raffinata e perfetta per un aperitivo autunnale.

### Piadina vegetariana con hummus, verdure grigliate e rucola

Una proposta leggera e colorata, ideale per chi ama le verdure. Stendi uno **strato di hummus di ceci** sulla piadina calda, aggiungi **melanzane, zucchine e peperoni grigliati**, condite con un **filo d'olio** e completa con un mazzetto di **rucola fresca**. Il risultato è una farcitura gustosa e nutriente, che unisce la tradizione italiana con un tocco mediterraneo.

### Piadina gourmet con salmone affumicato, avocado e crema di formaggio

Per un'alternativa più moderna e sofisticata, scegli una **base di formaggio fresco spalmabile**, aggiungi **fettine di avocado** maturo e completa con **salmone affumicato** e qualche goccia di **succo di limone**. Un mix cremoso e bilanciato, che rende la piadina protagonista di una cena veloce ma elegante.

## Come conservare le piadine fatte in casa?

In base a quando le consumerai, puoi **conservare le piadine romagnole** fatte in casa in tre modi:

- **A temperatura ambiente:** se consumate **entro 24 ore**, avvolgile in un panno di cotone pulito o in carta per alimenti. Così resteranno morbide senza seccarsi.
- **In frigorifero:** per mantenerle fresche **fino a 3 giorni**, riponile in un sacchetto per alimenti ben chiuso e segui i consigli su come [conservare gli alimenti in frigo in modo corretto](#). Prima di gustarle, **scaldale in padella per 1 minuto** per ridare fragranza.
- **In freezer:** puoi congelarle, già cotte e ben separate da fogli di carta da forno, per evitare che si attacchino. **Si conservano fino a 2 mesi**. Al momento dell'uso basterà passarle direttamente in padella calda senza scongelarle.

La piadina romagnola è un piatto che riesce a unire **semplicità e ricchezza di gusto**. Prepararla in casa significa riscoprire il valore delle ricette tradizionali e trasformare pochi ingredienti in qualcosa di speciale. La sua forza sta nella **versatilità**: può diventare uno **spuntino veloce**, una **cena tra amici** o l'accompagnamento perfetto per un calice di vino durante un [aperitivo estivo](#).

Che sia servita calda appena cotta o scaldata il giorno dopo, la piadina mantiene intatta la sua anima: quella di un cibo semplice e genuino che mette tutti d'accordo. In cucina, non resta che **sperimentare con [ingredienti di stagione](#)**, sapori contrastanti o abbinamenti inediti per creare nuove esperienze di gusto. Alla fine, ogni piadina diventa un piccolo viaggio, un momento di condivisione che porta in tavola il calore della Romagna.