

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 $\frac{1}{2}$ 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.