

LA SPESSA - PIADINA TRADIZIONALE



CODICE	95022
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	180 g x 2

Versione spessa della piadina della tradizione romagnola

DESCRIZIONE	Versione spessa della piadina della tradizione romagnola prodotta con farina "00" del territorio
ASPETTO	Colore chiaro, ha uno spessore di circa 5 mm e diametro 20 cm
SAPORE	Fragrante, di pane fresco e grano; piacevole il contrasto, una volta riscaldata, tra il croccante della crosticina esterna e la morbidezza interna
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Durante il lockdown, il caseificio ha convertito i dipendenti del suo locale "Osta" in produttori di piadine della tradizione romagnola, la stessa piadina prodotta prima internamente solo per il locale con farine km0 viene oggi confezionata e venduta al pubblico
CURIOSITÀ	Mai confondere piada e piadina: la piadina, tradizionalmente spessa e di diametro contenuto nelle province di Ravenna e Forlì-Cesena, si assottiglia e si allarga fino a diventare la piada a Rimini e Riccione; l'impasto varia di pochissimo, ma il gusto è molto diverso: la differenza sostanziale sta nelle dimensioni; la piadina ha uno spessore di 1-3 mm e un diametro di 20-25 cm, mentre la piada ha uno spessore di 3-6 mm e un diametro di 15-20 cm
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di scaldare in una padella antiaderente 2 minuti per lato; da farcire con Squacquerone di Romagna DOP, crudo e rucola e servire piegata a metà; da provare anche a spicchi con l'aggiunta al di sopra di bresaola, funghi champignon, un formaggio piuttosto dolce, albicocche semiseccche e nocciole tritate