

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 provincie 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 |