

Categoria: Sapori d'Italia - Emilia- Romagna



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

La **piadina romagnola**, come tutti sanno, è una tra le ricette più tipiche della gastronomia **Romagnola**, conosciuta in tutto il mondo e soprattutto amata da milioni di persone. La **piadina romagnola**, si presenta come una **sfogliata** pastella di forma rotonda con una buonissima farcitura che può essere tra le più varie e va secondo i gusti ed i desideri del buongustaio che la deve mangiare: così la piadina romagnola può essere ripiena di **mozzarella, pomodoro, prosciutto**, oppure **rucola, stracchino**, o ancora **verdure, stracchino e salumi**; insomma la scelta è illimitata.

La storia della piadina romagnola ha origini antichissime e risale niente di meno che al periodo degli **Etruschi** quali usavano preparare una pastella con i **cereali**, che veniva poi cotta con una forma tonda e farcita con **verdure e salse** oppure utilizzata come una sorta di **pane**.

Dopo la conquista romana dell' **Etruria**, molte ricette vennero inglobate nella tradizione **romana** tra queste c'era anche la piadina che iniziò ad essere consumata anche nell'antica **Roma** negli ambienti più raffinati.

Anche qui, l'antenata della piadina romagnola odierna, veniva consumata con un ripieno a piacere o come sostituta del **pane** anche se doveva essere consumata in fretta perchè dopo poche ore, a causa della cottura inadatta, diventava talmente dura da essere immangiabile.

La piadina romagnola sopravvisse fino al **medioevo** quando, a causa delle tasse sul pane e delle quote di grano da versare al signorotto di turno, il pane divenne sempre meno consumato a favore di queste focaccine che potevano essere preparate anche con farina di altri cereali.

E' invece nel **Rinascimento** che la piadina romagnola inizia a subire un declino molto pronunciato a causa delle nuove tendenze culinarie che si andavano a sviluppare nelle scuole di cucina del tempo.

Per molti anni la piadina romagnola rimase quindi il semplice pasto dei **contadini** della povera gente che non poteva permettersi qualcosa di più e doveva accontentarsi dei prodotti della terra.

Chiamata da **Giovanni Pascoli** il "**pane rude di Roma**", la piadina romagnola è una schiacciata di farina di cereali azzima e condita con strutto di maiale o lardo, cotta su di una lastra di pietra refrattaria o di coccio, il cosiddetto "testo".

Nel **1900** la piadina romagnola ebbe invece un grande rilancio dovuto soprattutto alla presenza della farina di mais, che, mischiata a quella di grano tenero per questioni più economiche che culinarie, serviva a preparare l'impasto che così diventava più economico.

Ma la vera fortuna della piadina romagnola inizia solo negli anni **40' e 50'** quando iniziò a conquistare i **turisti** lungo le strade statali che portavano al mare grazie ai primi **chioschetti** disseminati qua e là che a poco prezzo offrivano questa fragrante bontà.

Con l'andare del tempo, ovviamente, anche le **piadine romagnole** sono cambiate o ormai è veramente difficile trovare qualcuno che le prepari **fresche** perchè tutti si servono di piadine **precotte** che devono solo essere farcite e tenute sul fuoco **2 minuti**.



## Ingredienti per 4 piadine da 25 cm di diametro

<b>Acqua</b> (o latte) 160 ml circa	<b>Sale</b> 10 gr
<b>Bicarbonato</b> 2 gr	<b>Strutto</b> 75 gr
<b>Farina</b> 500 g	

## Preparazione



In una ciotola versate la farina e il bicarbonato, unite lo **strutto** (1-2) e l'acqua tiepida ( o il latte, se preferite una piadina più morbida) nella quale avrete disciolto il sale. La quantità di acqua (o latte) necessaria deve essere tale da ottenere un impasto consistente e sodo ma lavorabile.



Manipolate il tutto per una **decina di minuti** affinché tutti gli ingredienti si mescolino per bene (4-5), infarinate la ciotola, copritela con un panno umido e mettete a riposare l'impasto per mezz'ora (6).



Dividete quindi l'impasto in 4 palle da circa 180 gr l'una, questa quantità di impasto vi servirà per ottenere 4 piadine del diametro di 25 cm circa. A questo punto stendete con il mattarello infarinato i **dischi sottili** (7) (dovranno essere spessi circa 4-5 millimetri). Per riuscire ad avere un bordo liscio, aiutatevi ritagliando la pasta con un coppapasta di forma circolare (8), oppure servitevi di una rotella tagliapasta dalla lama liscia, e seguite (per esempio) il contorno di un piatto per ottenere una forma circolare regolare (9).



Fate scaldare una **padella antiaderente** (ideale sarebbe di ghisa o di terracotta) e fate cuocere le vostre piadine da entrambi i lati (10-11) piuttosto velocemente e a fuoco allegro. Durante la cottura (1-2 minuti per parte) bucherellate la piadina con una forchetta e, se si formeranno delle bolle in superficie, schiacciatele con i rebbi. Una volta che saranno cotte da entrambi i lati, potete **farcire le piadine** con tutti gli ingredienti che preferite, secondo i vostri gusti.

### Consiglio

La **piadina** è un gustoso piatto unico e si mangia **calda** oppure **fredda** ed è buonissima sia da sola sia farcita con **salumi**, **formaggi**, **salsiccia**, **verdure gratinate** o **erbette**.

Da non disdegnare neppure la farcitura dolce con **nutella**, **miele**, **marmellata** o **frutta fresca**.

### Curiosità

L'etimologia di **piadina** è incerto: probabilmente è collegata al greco "**plaukous**" che significa "**focaccia**".