

## LA STIRATA - PIADINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



<b>CODICE</b>	95019
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	140 g x 2

Versione sottile vegana e semintegrale della piadina della tradizione romagnola

<b>DESCRIZIONE</b>	Piadina sottile in versione vegana, realizzata con farina "00" del territorio, farina di riso venere integrale e olio extra vergine di oliva
<b>ASPETTO</b>	Ha un colore più scuro della piadina tradizionale, e uno spessore di circa 2 mm e diametro 25 cm
<b>SAPORE</b>	Un gusto fragrante, di pane fresco e grano appena raccolto, con anche degli aromi di cereali tostati
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	Viene cotta ancora oggi nelle teglie di terracotta, come un tempo, quando le piadine venivano cotte sul fuoco della cucina economica; la porosità della terracotta conferisce alla piadina un aroma inconfondibile
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si consiglia di scaldare in una padella antiaderente, pochi secondi per lato, e di servire farcita a piacere e arrotolata. Estremamente versatile, si sposa alla perfezione con il classico crudo, rucola e squacquerone, ma anche con abbinamenti più originali come pecorino, guanciale e puntarelle e accompagnata da confettura di fichi e fragole fresche