

LA SPESSA - PIADINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CODICE	95020
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	180 g x 2

Versione spessa vegana e semintegrale della piadina della tradizione romagnola

DESCRIZIONE	Versione spessa della piadina della tradizione romagnola, prodotta nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Piadina prodotta con farina "00" del territorio, con l'aggiunta di farina di riso venere integrale nella versione vegana con olio extra vergine di oliva
ASPETTO	Ha colore più scuro della piadina tradizionale e uno spessore di circa 5 mm e diametro 20 cm
SAPORE	Ha un gusto fragrante, di pane fresco e grano, a cui si aggiungono note di cereali tostati; 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 piadina 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, prosciutto crudo e rucola e servire piegata a metà; da provare anche a spicchi e farcita sopra a mò di focaccia