

LA STIRATA - PIADINA TRADIZIONALE



CODICE	95021
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	140 g x 2

Versione sottile della piadina della tradizione romagnola, più simile alla piada

DESCRIZIONE	Versione sottile della piadina della tradizione romagnola, prodotta con farina "00" del territorio
ASPETTO	Colore chiaro, spessore di circa 2 mm e diametro 25 cm
SAPORE	Fragrante, di pane fresco e grano appena raccolto
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	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di scaldare in una padella antiaderente, pochi secondi per lato, e di servire farcita a piacere e arrotolata