



# il RICETTARIO di LORIANA

**LORIANA**  
LA PIADINA

IN COLLABORAZIONE CON

 **CHEF in  
CAMICIA**

# IL RICETTARIO DI LORIANA

AD OGNI INGREDIENTE LA GIUSTA PIADINA

## 01 SFOGLIATISSIMA CLASSICA

ROTOLO SMART  
PIADINA BURRITO  
CONI DOLCI DI PIADINA

## 02 SENZA GLUTINE

PIADINA PIEMONTESE  
PIADINA ALLA SARDA

## 03 INTEGRALE

PIADINA VEG  
PIADINA SFIZIOSA

## 04 ROMAGNOLA IGP

PIADINA GOLOSA  
PIADINA GOURMET

## 05 SFOGLIATISSIMA OLIO

PARMIGIANA DI PIADINA  
BACON CHEESEBURGER  
LOLLIPOP DI PIADINA

Prova tutte le piadine Loriana, mixa ricette e abbinamenti per creare la tua piadina perfetta!



**LORIANA**  
LA PIADINA

CON FARINA  
DI GRANO  
DURUM TONNATO

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

SENZA  
CONSERVANTI

*Sfogliatissima*

PRONTA  
IN 1 MIN  
350 g e  
(Net wt. 12.4 oz.  
Piadine)



# ROTOLO SMART

RICOTTA, UOVA & SPINACI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriani Sfogliatissima;
- Uova, 4;
- Latte, 2 cucchiaini;
- Ricotta, 150 g;
- Spinaci lessi, 80 g;
- Olio, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe e il latte.
- 2 Ungere con un filo di olio una padella antiaderente ampia e versare al suo interno il composto di uova: la frittata dovrà risultare alta 3-4 mm. Cuocere circa 2' per lato.
- 3 Scaldare la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato.
- 4 Adagiare la frittata sulla piadina quindi spalmarla con il composto di ricotta e spinaci.
- 5 Arrotolare la piadina su se stessa, stringendo bene, in modo da formare un cilindro.
- 6 Lasciare raffreddare per 10' in frigorifero con la parte della chiusura rivolta verso il basso quindi tagliare ad anelli.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi cuocere la frittata al forno invece che in padella.







# PIADINA BURRITO

## POLLO, PEPERONI & LIME

**Difficoltà:**



**Tempo di Preparazione:**

**20'**

## INGREDIENTI

### Per il petto di pollo marinato:

- Petto di pollo, 200 g;
- Lime (succo e scorza), 1;
- Peperoncino in polvere, q.b.;
- Miele, 1 cucchiaino;
- Olio, q.b.;
- Sale, q.b.

### Per l'hummus di fagioli rossi:

- Fagioli rossi (cotti), 240 g;
- Salsa tahina, 1 cucchiaino;
- Limone (succo), 1 cucchiaino;
- Olio, q.b. ;
- Sale, q.b. ;
- Pepe, q.b.

### Per la farcitura:

- Piadina Loriana Sfogliatissima;
- Pollo marinato, q.b.;
- Hummus di fagioli rossi, q.b. ;
- Peperone giallo, ½;
- Peperone rosso, ½;
- Rucola, q.b.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi evitare di marinare il pollo e scottarlo semplicemente sulla piastra per una versione più easy e light.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il petto di pollo in straccetti o bocconcini e riunire in una ciotola insieme a tutti gli ingredienti per la marinatura. Mescolare bene il tutto e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- 2 In un mixer unire tutti gli ingredienti per l'hummus quindi frullare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- 3 Tagliare i peperoni a listarelle e grigliare su una piastra ben calda.
- 4 Sulla stessa piastra cuocere il pollo marinato.
- 5 Scaldare la piadina in padella per 1' per lato quindi togliere dal fuoco e farcire al centro con hummus di fagioli rossi, rucola, pollo e peperoni grigliati. Chiudere come un burrito.









# CONI DOLCI di PIADINA

RICOTTA, CIOCCOLATO & NOCCIOLE

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

15'

## INGREDIENTI

- Piadina Lorian Sfogliatissima;
- Ricotta vaccina, 200 g;
- Gocce di cioccolato, q.b.;
- Zucchero a velo, 1- 2 cucchiaini;
- Crema al cioccolato e nocciole;
- Lamponi, q.b.;
- Menta, q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la piadina in quarti, formare un cono con ogni quarto e chiudere con uno stuzzicadenti l'apertura.
- 2 Disporre i cono con la punta rivolta verso l'alto su una teglia ricoperta con carta forno e cuocere per 10 minuti in forno a 180°C fino a quando saranno leggermente dorati.
- 3 Togliere dal forno e lasciare raffreddare, successivamente rimuovere lo stuzzicadenti.
- 4 In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero a velo quindi aggiungere le gocce di cioccolato.
- 5 Spalmare l'interno del cono con un velo di crema di cioccolato e nocciole quindi aggiungere la ricotta dolce e decorare con lamponi e foglie di menta.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sostituire le gocce di cioccolato con i mirtilli o con delle noci o nocciole. Puoi aromatizzare la ricotta con scorza d'arancia e uvetta.







# PIADINA PIEMONTESE

ROBIOLA, SALSICCIA DI BRA & OLIVE TAGGIASCHE

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

15'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriani Senza Glutine;
- Robiola, 50 g;
- Salsiccia cruda di Bra, 40 g;
- Rucola, q.b.;
- Peperone rosso, ½;
- Olive taggiasche, q.b.;
- Zucchero di canna, 1 cucchiaino;
- Aceto bianco, 1 cucchiaino;
- Aglio 1 spicchio;
- Pepe q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.

## IL CONSIGLIO di



Puoi saltare i peperoni in padella senza renderli agrodolci ovvero senza aggiungere zucchero e aceto.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulire e tagliare il peperone a listarelle.
- 2 Far rosolare in padella olio e aglio.
- 3 Aggiungere il peperone, condire con zucchero di canna, aceto, sale e olio. Cuocere con coperchio per circa 15 minuti, ovvero fino a quando si saranno ammorbiditi, e, a metà cottura, aggiungere le olive.
- 4 Se serve, aggiungere un goccio d'acqua finché non saranno morbidi.
- 5 Scaldare la piadina in una padella, 1 minuto per lato e farcire con robiola condita con un pizzico di pepe, tocchetti di salsiccia cruda di Bra privata del budello, peperoni e infine con la rucola.







# PIADINA alla SARDA

RICOTTA MUSTIA, PANCETTA & CARCIOFI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Lorianana Senza Glutine;
- Ricotta Mustia, 30g;
- Pancetta tesa tagliata sottile, 40g;
- Carciofo, 1;
- Pomodori secchi, 4;
- Miele di corbezzolo, q.b. ;
- Limone (succo e scorza), q.b. ;
- Olio, q.b. ;
- Sale, q.b. ;
- Pepe, q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulire il carciofo dal gambo, dalle spine e dalle foglie più esterne e dure, tagliare a metà, eliminare la barba e tagliare molto sottilmente a fettine.
- 2 Condire con succo e scorza di limone, olio, sale e pepe.
- 3 Scaldare la piadina, 1' per lato, in una padella preriscaldata e poi farcire da un lato con insalatina di carciofi, ricotta grattugiata, pancetta tesa, pomodori secchi e infine condire con un filo di miele di corbezzolo.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sostituire la ricotta Mustia, che è una ricotta salata affumicata, con una ricotta salata classica.







# PIADINA VEG

MELANZANE, ZUCCHINE & PEPERONI ROSSI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

20'

## INGREDIENTI

### Per l'hummus di cannellini:

- Fagioli cannellini (cotti), 240 g;
- Salsa tahina, 1 cucchiaino;
- Limone (succo), 1 cucchiaino;
- Aglio, ½ spicchio;
- Olio, q.b. ;
- Sale, q.b. ;
- Pepe, q.b.

### Per la farcitura:

- Zucchina, 1;
- Melanzana, ½;
- Peperone rosso, ½;
- Cipolla dorata, 1;
- Origano secco, q.b. ;
- Olio, q.b. ;
- Sale, q.b. ;
- Pepe, q.b.

## IL CONSIGLIO di



Puoi sostituire l'hummus di cannellini con quello di ceci.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la cipolla ad anelli quindi condire con un filo di olio e un pizzico di sale e pepe. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, fino a quando si sarà arrostita: dovrà essere cotta, ma ancora croccante. Dividere ad anelli e tenere da parte.
- 2 In un mixer inserire tutti gli ingredienti per l'hummus quindi frullare fino ad ottenere una salsa omogenea.
- 3 Tagliare la zucchina e la melanzana a fette sottili e il peperone a falde quindi grigliare su una piastra ben calda. Condirli con olio, sale, pepe e origano.
- 4 Scaldare leggermente la piadina in padella, 1' per lato, quindi farcire con hummus di cannellini, verdure grigliate e cipolla arrosto.







# PIADINA SFIZIOSA

GAMBERI, ASPARAGI & STRACCIATELLA

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

15'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriane Integrale;
- Gamberi (puliti), 8;
- Limone (succo e scorza), 1;
- Prezzemolo, q.b.;
- Aglio, 1 spicchio;
- Asparagi, 100 g;
- Stracciatella, 150 g circa;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sfumare i gamberi con del vino bianco o con del brandy invece che con il limone e puoi condirli con scorza di arancia anziché di limone.

Puoi sostituire la stracciatella con della mozzarella.

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella soffriggere l'aglio con un filo di olio e quando sarà leggermente dorato aggiungere i gamberi e saltare a fiamma vivace per circa 5' regolando di sale e pepe .
- 2 Sfumare con succo di limone quindi spegnere il fuoco e condire con la scorza e il prezzemolo tritato finemente.
- 3 Eliminare la parte più dura degli asparagi quindi tagliare a metà per il senso della lunghezza e grigliare su una piastra leggermente unta con olio.
- 4 Scaldare leggermente la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato quindi farcire con gli asparagi grigliati, la stracciatella e i gamberi.





**LORIANA**  
LA PIADINA

CON FARINA  
DI GRANO  
ROMAGNOLO

PRONTA  
IN 1 MIN  
350 g e  
Net Wt:  
12.34 Oz  
(3 piadine)

*Piadina Romagnola 199  
alla Riminese*



# PIADINA GOLOSA

MORTADELLA, RICOTTA & PISTACCHIO

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

05'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriani IGP;
- Mortadella di Bologna IGP, 160g;
- Ricotta di bufala, 200 g;
- Limone (scorza), 1;
- Soncino, q.b.;
- Granella di pistacchi, q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola condire la ricotta con olio, sale, pepe e scorza di limone.
- 2 Mescolare bene per amalgamare il tutto.
- 3 Scaldare la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato quindi togliere dalla padella e farcire con ricotta di bufala al limone, soncino, mortadella e granella di pistacchi.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sostituire la ricotta di bufala con ricotta vaccina.







# PIADINA GOURMET

PRAGA, ERBORINATO & ACETO BALSAMICO

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Lorian IGP;
- Prosciutto cotto di Praga, 200 g;
- Formaggio erborinato, 150 g;
- Cipolla rossa, 2;
- Aceto balsamico di Modena IGP, ½ bicchiere ;
- Zucchero di canna, 1 cucchiaino;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la cipolla a fette e rosolare in padella con un filo di olio e un pizzico di sale e pepe e quando avrà iniziato ad ammorbidirsi aggiungere lo zucchero di canna e sfumare con l'aceto balsamico. Lasciare ridurre il liquido in modo che le cipolle si caramellino per bene.
- 2 Disporre la piadina su una padella antiaderente con sopra alcune fette, piuttosto sottili, di formaggio erborinato e lasciarlo riscaldare per 1-2 minuti: questo si scioglierà leggermente.
- 3 Togliere la piadina dalla padella e farcire con prosciutto e cipolle caramellate.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sostituire il formaggio erborinato con del gorgonzola e il prosciutto di Praga con del prosciutto cotto classico.







# PARMIGIANA in PIADINA

MELANZANE, MOZZARELLA & POMODORINI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima all'Olio;
- Melanzana, 1;
- Basilico, q.b.;
- Pomodorini sott'olio, q.b.;
- Mozzarella, 200 g;
- Grana Padano DOP (pezzo intero per scaglie), q.b.
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la melanzana a fette di 0.5 mm quindi grigliare su una piastra ben calda.
- 2 Condire con olio, sale, pepe e basilico spezzato a mano.
- 3 Scaldare la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato.
- 4 Togliere la piadina dalla padella e farcire con la mozzarella (tagliata a fette), le melanzane grigliate, i pomodorini sott'olio e abbondanti scaglie di Grana Padano.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in CAMICIA**

Per un gusto più ricco puoi friggere le melanzane impanandole leggermente nella farina.





**LORIANA**  
LA PIADINA

CON FARINA  
DI GRANO  
ROMAGNOLO



FRONTA  
MIN  
e

*Sfogliatissima Olio*

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

SENZA  
CONSERVANTI

Disegnata da Foto Studio di Segrate (MI) - Foto: Sergio Lupatini





# BACON CHEESEBURGER

BACON, CHEDDAR & HAMBURGER

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima all'Olio;
- Macinato misto di manzo e maiale, 300 g;
- Cheddar, 2 fette;
- Salsa di soia, q.b.;
- Salsa worchester, q.b.;
- Cuori di lattuga, q.b.;
- Pomodoro ramato, 1;
- Bacon a fette, q.b.;
- Salsa bbq, q.b.;
- Cetriolini sott'aceto, q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Rosolare il macinato di manzo con un filo di olio e regolare di sale quindi sfumare con salsa di soia e, in ultimo, insaporire con qualche goccio di salsa worchester.
- 2 Nella stessa padella rosolare il bacon fino a quando diventerà croccante.
- 3 Scaldare la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato.
- 4 Farcire la piadina con insalata, pomodoro a fette, macinato di manzo e cheddar che si scioglierà con il calore della carne, salsa bbq, bacon croccante e cetriolini a fette.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi sostituire il cheddar con fontina o emmental.







**LORIANA**  
LA PIADINA

CON FARINA  
DI SEMOGLIO  
ROMAGNOLA



PRONTA  
IN 1 MIN  
350 g e  
Net wt:  
12.34 oz  
(3 piadine)

*Sfogliatissima Olio*

SENZA  
GRASSI  
(FUDGE FAT)

SENZA  
CONSERVANTI

# LOLLIPOP di PIADINA

SALMONE & AVOCADO

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

## INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfolgiatissima all'Olio;
- Salmone, 160 g;
- Avocado, 1;
- Formaggio spalmabile, 160 g;
- Erba cipollina, q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola condire il formaggio spalmabile con olio, sale, pepe ed erba cipollina tritata finemente.
- 2 Scaldare la piadina in una padella antiaderente per 1' per lato.
- 3 Spalmare su tutta la superficie della piadina il formaggio quindi aggiungere l'avocado tagliato a fette sottili su circa metà della piadina e fare lo stesso con le fette di salmone.
- 4 Arrotolare la piadina su se stessa in modo da formare un cilindro.
- 5 Tagliare il cilindro a fette ed infilzare ogni anello con uno stecco in modo da formare una sorta di lollipop.

## IL CONSIGLIO di



**CHEF in CAMICIA**

Puoi sostituire l'erba cipollina con l'aneto.







## **LORIANA: PASSIONE PER LA PIADINA**

**SONO PASSATI GLI ANNI MA LA RICETTA DI QUELLA PIADINA  
NON È MAI CAMBIATA: FARINA DI GRANO ROMAGNOLO  
E TANTO AMORE.**



**LORIANA**  
LA PIADINA

IN COLLABORAZIONE CON

 **CHEF in  
CAMICIA**