



il Ricettario
di LORIANA

LORIANA
LA PIADINA

IN COLLABORAZIONE CON



IL RICETTARIO DI LORIANA

01

LA SICILIANA

DI SPUNTI CULINARI

02

LA RAFFINATA

DI LELLO PANELLO

03

LA MILANESE

DI LELLO PANELLO

04

LA VEGETARIANA

DI MANU FOOD

05

LA SPIEDO

DI SPUNTI CULINARI

06

LA NAPOLETANA

DI GINEVRA LANDIA

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

1 - LA SICILIANA

TALENT: @SPUNTCULINARI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

60'

INGREDIENTI

- Piadina Sfogliatissima Loriani;
- Melanzana, 1;
- Parmigiano, 100 gr;
- Sedano, 1 costa;
- Cipolla di Tropea, 1 grande;
- Peperone rosso, ½;
- Peperone giallo, ½;
- Passata di pomodoro, 150 gr;
- Capperi dissalati, q.b.;
- Olive verdi, 80 gr;
- Zucchero, 1 cucchiaino;
- Aceto di vino bianco, 1 cucchiaino;
- Basilico, q.b.;
- Ricotta salata, q.b.;
- Olio extravergine d'oliva, q.b.;
- Sale, q.b.;

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la melanzana a cubetti e disponetela in uno scolapasta, cospargendo con un po' di sale grosso. Lasciatela riposare per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo, sciacquate i cubetti sotto acqua corrente e asciugateli accuratamente con un canovaccio pulito.
- 2 Scaldate abbondante olio extravergine d'oliva in una padella capiente e frigate le melanzane finché non saranno ben dorate e morbide.
- 3 Aggiungete quindi la cipolla, il sedano e i peperoni, tagliati grossolanamente, e lasciate cuocere per qualche minuto, finché le verdure non inizieranno ad ammorbidirsi. Unite la passata di pomodoro, mescolate bene e proseguite la cottura per circa 10 minuti.
- 4 Aggiustate di sale e zucchero, quindi completate con i capperi dissalati, le olive verdi denocciate, alcune foglie di basilico fresco e un goccio di aceto. Lasciate insaporire il tutto ancora per qualche minuto, poi spegnete il fuoco. Scaldate leggermente la piadina in padella per pochi minuti e farcite con il condimento preparato in modo uniforme. Grattugiate abbondante ricotta salata direttamente sopra il ripieno e chiudete la piadina.
- 5 Scaldate in padella per qualche minuto su entrambi i lati, giusto il tempo di renderla calda e leggermente croccante.

Servite subito.



2 - LA RAFFINATA

TALENT: @LELLOPANELLO

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

13'

INGREDIENTI

- Piadina Romagnola IGP alla Riminese;
- Prosciutto crudo, 80 gr;
- Parmigiano, 100 gr;
- Panna, 100 gr;
- Carciofini sott'olio, 2;
- Misticanza, q.b.

PROCEDIMENTO

Preparazione fonduta:

- 1 Versate la panna fresca in un pentolino e portatela lentamente a ebollizione. Non appena inizia a sobbollire, aggiungete il parmigiano reggiano grattugiato in pari quantità e mescolate energicamente con una frusta fino a ottenere una crema liscia e vellutata. La fonduta sarà pronta quando il formaggio si sarà completamente sciolto e amalgamato alla panna, formando una consistenza omogenea.

Farcitura della piadina:

- 2 Per comporre la piadina, iniziate disponendo un letto di misticanza fresca sulla base. Aggiungete alcune fette di prosciutto crudo e i carciofini ben scolati e tagliati, se necessario. Completate il tutto con la fonduta calda, versandola a filo per esaltare i sapori e aggiungere cremosità.

Servite subito, quando la fonduta è ancora ben calda e avvolgente.



3 - LA MILANESE

TALENT: @LELLOPANELLO

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

90'

INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima;
- Biancostato, 200 gr;
- Carota, 1;
- Cipolla, 1;
- Parmigiano, 80 gr;
- Pangrattato, q.b.;
- Uovo, 1;
- Prezzemolo tritato, q.b.;
- Lime (scorza), q.b.;
- Noce moscata, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Burro chiarificato, q.b.

Per la farcitura:

- Soncino, q.b.;
- Creme fresh, q.b.;
- Peperone rosso, ½;
- Lime (scorza) q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la cipolla a metà e tostatela in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, fino a quando sarà ben dorata sul lato tagliato. Nel frattempo, pulite le altre verdure e tagliatele grossolanamente.
- 2 Riunite in una pentola capiente la carne, la cipolla tostata e le verdure, coprite con abbondante acqua fredda, salate leggermente e portate a ebollizione. Lasciate sobbollire a fuoco basso per circa 3 ore, fino a quando la carne sarà completamente cotta e tenera.
- 3 Una volta pronta, lasciate raffreddare completamente la carne e le verdure nel loro liquido. Quando saranno ben fredde, trasferitele in un mixer insieme al parmigiano grattugiato, all'uovo e al pangrattato. Frullate fino a ottenere un composto compatto e omogeneo.
- 4 Aggiungete quindi il prezzemolo tritato, la scorza di lime e una grattugiata di noce moscata. Mescolate accuratamente per distribuire bene tutti gli aromi. Con le mani leggermente umide, formate delle palline, quindi schiacciatele leggermente e spolveratele con pangrattato.
- 5 Scaldate il burro chiarificato in una padella e friggete pochi mondeghili per volta, finché non risulteranno ben dorati e croccanti in superficie. Evitate di cuocerne troppi insieme per non abbassare la temperatura dell'olio. Una volta pronti, scolateli su carta assorbente per eliminare l'eccesso di grasso.
- 6 Per servire, farcite una piadina con songino fresco, i mondeghili appena fritti e un cucchiaino di crème fraîche profumata con scorza di lime. Chiudete e servite subito, quando sono ancora caldi e fragranti.



4 - LA VEGETARIANA

TALENT: @MANUFOOD

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

50'

INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima;
- Melanzana, 1;
- Zucchine, 2;
- Pomodoro di Sorrento, 1;
- Mozzarella di bufala, 250 gr;
- Basilico, q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Origano q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate lavando con cura le melanzane e le zucchine, quindi tagliatele a fette piuttosto spesse. Scaldate una griglia e, quando ben calda, grigliate le verdure su entrambi i lati, fino a ottenere delle belle striature e una consistenza morbida ma compatta.
- 2 Nel frattempo, affettate i pomodori e teneteli da parte.
- 3 Scaldate la piadina Loriana in una padella antiaderente per circa 5 minuti, girandola a metà cottura per assicurarvi che risulti ben calda e leggermente croccante.
- 4 A questo punto, farcite la piadina iniziando con uno strato di melanzane e zucchine grigliate, seguito dalle fette di pomodoro. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, secondo il vostro gusto.
- 5 Aggiungete la mozzarella di bufala tagliata a fette e completate con foglie di basilico fresco per un tocco profumato e mediterraneo.

Servite subito, quando la piadina è ancora tiepida e fragrante.



5 - LA SPIEDO

TALENT: @SPUNTCULINARI

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

10'

INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima;
- Speck, 100 gr;
- Scamorza, 100 gr;
- Miele d'arancio, q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare leggermente la piadina in padella per pochi minuti, giusto il tempo di renderla più flessibile e facile da arrotolare.
- 2 Stendetela su un piano e farcitela con fette di speck e scamorza affumicata tagliata sottilmente, distribuendo gli ingredienti in modo omogeneo. Arrotolate con cura la piadina su sé stessa, formando un cilindro compatto.
- 3 Con un coltello affilato, ricavate dei rotolini di circa 4 cm di spessore. Infilate delicatamente i rolls su uno spiedo, lasciando un piccolo spazio tra l'uno e l'altro.
- 4 Disponete gli spiedini su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno preriscaldato alla massima potenza (modalità grill o ventilato) per 3 minuti, finché la superficie sarà dorata e la scamorza inizierà a fondere.
- 5 Una volta sfornati, completate con un filo di miele d'arancio per un tocco dolce e aromatico.

Servite subito, caldi e fragranti.



6 - LA NAPOLETANA

TALENT: @GINEVRALANDIA

Difficoltà:



Tempo di Preparazione:

55'

INGREDIENTI

- Piadina Loriana Sfogliatissima;
- Friarielli, 400 gr;
- Peperoncino, q.b.;
- Aglio, 1 spicchio;
- Ricotta, 2 cucchiari;
- Salsicce, 3;
- Provola affumicata, 200 gr;
- Olio, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite accuratamente i friarielli eliminando le parti più dure, quindi saltateli in padella con un soffritto di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino. Lasciate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiustando di sale durante la cottura.
- 2 Una volta cotti, trasferite i friarielli in un mixer insieme alla ricotta e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Tenete da parte.
- 3 Eliminate il budello dalla salsiccia e stendetene il contenuto direttamente su una piadina, distribuendolo in modo uniforme e compattandolo leggermente.
- 4 Scaldate bene una padella antiaderente e cuocete la piadina dal lato della carne, lasciando rosolare fino a ottenere una superficie ben dorata e abbrustolita. A questo punto, girate la piadina con attenzione, aggiungete la provola tagliata a fette e completate con la crema di friarielli.
- 5 Piegate la piadina a metà, lasciate che il calore interno sciolga leggermente la provola, quindi servite subito, ben calda e filante.





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

