



LA PIADINA

Piadina Creativa

Scopri le 20 migliori ricette realizzate
da **GialloZafferano** con le piadine **Loriana**



FACILE ESSERE CREATIVI, con *Piadina Lorianana*.

La sua bontà ci regala momenti tutti da gustare, la sua versatilità ci dà tante occasioni per cambiare: **Loriana è la Piadina che sta bene dovunque e con tutti.**

Scopri come farne tesoro! Dall'aperitivo allo spuntino e dall'antipasto al dessert, in queste pagine troverai una miniera di spunti per preparare le tante versioni di **Piadina Lorianana** con nuove ricette e insoliti abbinamenti. E idee brillanti per presentarla in modo sempre vario e originale, con quel tocco di stile che la renderà ancor più appetitosa e irresistibile.



LA PIÙ MORBIDA E GUSTOSA,
È L'IDEALE PER I TUOI MORSI
PIÙ TENERI E APPETITOSI.



LA PIÙ LEGGERA E FRAGRANTE,
100% VEGETALE, DAL GRANDE
GUSTO MEDITERRANEO.



SUPER SOFFICE, È PERFETTA
PER FARE STUZZICANTI ROTOLINI
FARCITI E MORBIDISSIMI WRAP.



LA VERA PIADINA ROMAGNOLA
ALLA RIMINESE, L'ORIGINALE
CHE RENDE UNICO IL SAPORE.

LA PIÙ RICCA DI FIBRE,
IL MASSIMO PER TE CHE AMI
I SAPORI RUSTICI E GENUINI.

Indice

Piadina Loriana Sfogliatissima

- 06 Piadina con gorgonzola, crudo e pomodori
- 09 Piadina con erbette, patate e lardo di colonnata
- 12 Piadina con gamberi, fiori di zucca e insalata
- 15 Piadina con pollo al curry e pesto di zucchine



Piadina Loriana Sfogliatissima all'olio Evo

- Piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente 19
- Piadina con fiori di zucca ripieni e fritti 22
- Piadina con verdure gratinate 26
- Piadina straciatella e cime di rapa 30



Piadina Loriana Arrotolabile

- Piadina con crema al cioccolato e frutta **34**
- Piadina con salsiccia e peperoni arrosto **37**
- Poke temaki wrap **40**
- Rotolini con insalata di pollo, spinaci e feta **44**



Piadina Loriana IGP alla Riminese

- 48** Piadina con coppa, scamorza ed erbe
- 51** Piadina con cotto, pecorino e pomodori
- 54** Piadina con salsiccia e cipolle stufate
- 58** Piadina con sarde fritte e burrata



Piadina Loriana Integrale

- Piadina al salmone con salsa allo yogurt **62**
- Piadina con crudo, pesto di fave e indivia **65**
- Piadina culatello e carciofi **68**
- Piadina yogurt e granola **71**



Piadina Lorianana Sfogliatissima



LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ.

PIADINA CON GORGONZOLA, CRUDO E POMODORI



 **Difficoltà** molto bassa

 **Preparazione** 5 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 4 persone

Ingredienti

Piadine Sfogliatissime classiche 4

Gorgonzola dolce cremoso 400 g

Prosciutto crudo di Parma 16 fette

Pomodori cuore di bue 400 g

Sale fino q.b.



Pochi ingredienti, tutti nostrani, per un gusto esplosivo: la piadina al gorgonzola con crudo e pomodori è una ricetta semplice che unisce due fra i prodotti più apprezzati e rappresentativi della cucina italiana. Il gorgonzola dolce, con il suo inconfondibile sapore erborinato, si sposa meravigliosamente con quello intenso e delicato del prosciutto crudo di Parma. I pomodori cuore di bue grigliati, con la loro polpa soda e carnosa, rinfrescano il palato preparandolo immediatamente al morso successivo! Preparate la piadina al gorgonzola con crudo e pomodori per una serata fra amici e farete tutti contenti con il minimo dello sforzo e il massimo del risultato!

PIADINA CON GORGONZOLA, CRUDO E POMODORI

Preparazione

- 01** Per preparare la piadina al gorgonzola con crudo e pomodori, per prima cosa lavate e mondate i pomodori, poi tagliateli a fette dello spessore di 1 cm.
- 02** Posizionate una padella antiaderente sul fuoco, aggiungete un pizzico di sale e, quando sarà ben calda, adagiate all'interno le fettine di pomodori.
- 03** Cuocete su entrambi i lati per circa 3 minuti totali in modo che risultino dorate ma ancora consistenti, dopodiché tenetele da parte in un piatto.
- 04** Scaldare la piadina in una padella abbastanza grande per circa 1 minuto per lato, poi trasferitela su un tagliere.
- 05** Spalmate metà della superficie della piadina con abbondante gorgonzola, aggiungete le fette di pomodori scottate e, per finire, 4 fette di prosciutto crudo.
- 06** Piegate la piadina a metà e tagliatela in 2 parti uguali. La vostra piadina al gorgonzola con crudo e pomodori è pronta per essere gustata!



LA PIADINA



PIADINA CON GORGONZOLA, CRUDO E POMODORI



LA PIADINA

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina al gorgonzola con crudo e pomodori appena pronta o al massimo entro il giorno stesso.

Consiglio

Lasciate il gorgonzola a temperatura ambiente per almeno 30 minuti prima di utilizzarlo: in questo modo non contrasterà con gli altri ingredienti e renderà la piadina più cremosa!

Piadina consigliata: **Loriana Sfogliatissima**



LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una morbida Piadina ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. Buona sempre, oggi la Sfogliatissima è ancora più soffice e gustosa. L'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa grazie alle sue dimensioni generose e al suo sapore pieno.

Confezione da 350g con 3 piadine

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON ERBETTE, PATATE E LARDO DI COLONNATA



 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 45 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

Piadine Sfogliatissime classiche 4

Erbette (da pulire) 600 g

Patate medie 4

Lardo di Colonnata 16 fette

Pecorino da grattugiare q.b.

Aglione 1 spicchio

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Stasera trasmettono l'ultima puntata della vostra serie preferita? Allora una piadina è la soluzione ideale per cenare davanti alla televisione! Questa volta ci siamo ispirati al ripieno del tradizionale crescione romagnolo per realizzare la piadina con erbette, patate e lardo di Colonnata... una ricca farcitura in cui spiccano le note aromatiche di questo tipico salume toscano, dal sapore intenso e speziato. Una sola raccomandazione: aggiungetelo sulle patate ancora calde in modo che si sciolga e rilasci tutto il suo profumo. Non ci resta che augurarvi buon appetito con la piadina con erbette, patate e lardo di Colonnata!



Preparazione

01 Per preparare la piadina con erbe, patate e lardo di Colonnata, per prima cosa lavate le patate e lessatele in un pentolino per circa 30 minuti fino a che non risulteranno cotte ma ancora sode e compatte. Mettete a bollire anche una pentola di acqua non salata per le erbe. Nel frattempo occupatevi di pulirle, quindi eliminate la parte finale dei gambi e lavatele sotto l'acqua corrente: in tutto vi occorreranno circa 500 g di erbe pulite. Scottate le erbe nell'acqua bollente per circa 3 minuti.

02 Scolate le erbe con una schiumarola e trasferitele in una ciotola che avrete riempito con ghiaccio e acqua fredda: in questo modo conserveranno un bel colore vivace. In una padella scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete le erbe scolate, salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti in modo che le foglie risultino cotte ma ancora ben visibili.

03 Quando anche le patate saranno cotte, scolatele e tagliatele a rondelle di mezzo cm di spessore, senza togliere la buccia. Scaldate una padella antiaderente e piastrate le fettine di patate su entrambi i lati per un totale di circa 10 minuti. Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, scaldate la piadina per circa 2 minuti in una padella, rigirandola su entrambi i lati.

04 Spegnete il fuoco e coprite metà della superficie della piadina con le erbe, aggiungete le patate ancora calde e adagiatevi sopra 4 fettine di lardo.

05 Trasferite la piadina su un tagliere e aggiungete il Pecorino grattugiato, poi piegatela a metà e dividetela in 2 parti uguali: la vostra piadina con erbe, patate e lardo di Colonnata è pronta per essere servita! →

PIADINA CON ERBETTE, PATATE E LARDO DI COLONNATA



LA PIADINA

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina con erbe, patate e lardo di Colonnata appena pronta. Se preferite, potete preparare le erbe il giorno prima e conservarle in frigorifero.

Consiglio

Potete sostituire il pepe con il peperoncino per conferire alle erbe una nota piccante.

Piadina consigliata: **Loriana Sfogliatissima**



LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una morbida Piadina ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. Buona sempre, oggi la Sfogliatissima è ancora più soffice e gustosa. L'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa grazie alle sue dimensioni generose e al suo sapore pieno.

Confezione da 350g con 3 piadine

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON GAMBERI, FIORI DI ZUCCA E INSALATA

 **Difficoltà** molto bassa

 **Preparazione** 5 min

 **Cottura** 20 min

 **Dosi** 4 pezzi



Una rondine non fa primavera, ma la comparsa dei primi fiori di zucca, dei primi teneri cespi di valeriana e dei ravanelli certamente ne annunciano l'arrivo imminente! Questi allegri e saporiti ingredienti inaugurano la stagione più colorata e vivace dell'anno e noi abbiamo voluto racchiuderli in una ghiotta piadina con gamberi, fiori di zucca e insalata per esaltarne al meglio aromi e profumi. In questo delizioso e fresco mix si incontrano note dolci, sapide e pungenti, sapientemente equilibrate per restituire un gusto unico tutto da scoprire!



Ingredienti

Piadine Sfogliatissime 4

Fiori di zucca da pulire
100 g

Gamberi 12

Ravanelli 50 g

Ricotta vaccina 400 g

Valeriana (songino) 100 g

Olio extravergine d'oliva
q.b.

Erba cipollina q.b.

Succo di limone 1

Paprika dolce ½
cucchiaino

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

PER LA SALSA AI LAMPONI

Lamponi 45 g

**Olio extravergine
d'oliva** 40 g

Sale fino q.b.



Preparazione

01 Per realizzare la piadina con gamberi, fiori di zucca e insalata per prima cosa realizzate la crema: in una ciotola versate la ricotta ben scolata, l'erba cipollina tritata e poi condite con sale, olio e pepe. Mescolate per insaporire e conservate in frigorifero, coperta con pellicola. Ora lavate e tagliate in quarti i ravanelli.

02 Pulite i fiori di zucca, poi eliminate le foglioline alla base e i pistilli interni. Quindi divideteli in striscioline. In una ciotola versate la valeriana già lavata e asciugata, i ravanelli e i fiori di zucca. Condite con olio e sale e tenete da parte.

03 Realizzate la salsa: in un bicchiere dal bordo alto versate i lamponi e l'olio e frullate tutto con un mixer a immersione per ottenere una crema liscia e omogenea. Salate e tenete da parte. Ora pulite i gamberi: eliminate la testa e il carapace quindi incidete il dorso per eliminare il filamento intestinale.

04 Ponete i gamberi puliti in una terrina, marinare con il succo di limone, l'olio e la paprika per 20 minuti. Trascorso questo tempo riprendete i gamberi e scottateli su una padella ben calda per pochi istanti, versate il fondo della marinatura.

05 Fate evaporare i liquidi e poi poneteli in caldo. Scaldate la piadina per un paio di minuti in padella. Tutto è pronto per la farcitura, per ciascuna piadina utilizzate 1/4 degli ingredienti previsti per il ripieno: spalmate su metà piadina la crema di ricotta.

06 Distribuite sopra l'insalata e i gamberi, quindi irrorate con la salsa ai lamponi. Servite subito la piadina con gamberi, fiori di zucca e insalata.



PIADINA CON GAMBERI, FIORI DI ZUCCA E INSALATA

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina con gamberi, fiori di zucca e insalata.

Consiglio

Se non gradite il sapore dell'erba cipollina, potete utilizzare del timo per insaporire la crema di ricotta, in questo modo il gusto risulterà più delicato.

Piadina consigliata: **Loriana Sfogliatissima**



Confezione da 350g con 3 piadine

LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una morbida Piadina ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. Buona sempre, oggi la Sfogliatissima è ancora più soffice e gustosa. L'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa grazie alle sue dimensioni generose e al suo sapore pieno.

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON POLLO AL CURRY E PESTO DI ZUCCHINE



Difficoltà molto bassa

Preparazione 10 min

Cottura 20 min

Dosi 4 persone

Nota il tempo di marinatura del pollo (almeno 2 h)



Il profumo intenso delle spezie indiane incontra la freschezza di una preparazione tipicamente italiana e da questa unione nasce una stuzzicante ricetta fusion: la piadina con pollo al curry e pesto di zucchine! I bocconcini di carne rimangono teneri e succosi dopo la marinatura nello yogurt e il pesto di zucchine diventa ancora più aromatico grazie all'aggiunta della menta fresca che col curry si sposa davvero bene. Non vi resta che assaggiarla!

Ingredienti

Piadine Sfogliatissime 4

PER IL POLLO AL CURRY

Petto di pollo 700 g

Yogurt greco 200 g

Curry 2 cucchiari

Sale fino 1 cucchiaino

Olio extravergine d'oliva 10 g

PER IL PESTO DI ZUCCHINE

Zucchine 135 g

Mandorle pelate 25 g

Pecorino romano da grattugiare 25 g

Menta 10 foglie

Olio extravergine d'oliva 50 g

Acqua 25 g

Sale fino 1 cucchiaino

Pepe nero q.b.

PER FARCIRE

Lattuga iceberg a julienne 40 g

Preparazione

01 Per preparare la piadina con pollo al curry e pesto di zucchini, per prima cosa pulite il petto di pollo: dividetelo a metà per rimuovere l'ossicino centrale ed eventuali cartilagini, poi tagliatelo a cubetti di 2 cm. Trasferite i cubetti di pollo in una ciotola e aggiungete lo yogurt, il curry e il sale, mescolate bene e coprite con pellicola. Lasciate riposare il pollo in frigorifero per almeno 2 ore.

02 Trascorso questo tempo, scaldate l'olio in un tegame, aggiungete il pollo con tutta la marinatura e coprite con un coperchio. Cuocete per 8 minuti a fiamma media, poi rimuovete il coperchio e cuocete per altri 2 minuti senza.

03 Mentre il pollo cuoce potete occuparvi del pesto di zucchini: lavate e tagliate le zucchini a tocchetti, trasferitele in un mixer e unite le mandorle, il Pecorino grattugiato, l'olio, le foglioline di menta, sale e pepe. Mentre frullate diluite il composto con l'acqua così da ottenere una crema omogenea.

04 A questo punto siete pronti per assemblare le piadine: utilizzando una padella antiaderente, scaldate le piadine su entrambi i lati per circa 2 minuti, poi trasferitele su un tagliere. Distribuite i bocconcini di pollo al curry nel centro, aggiungete un cucchiaino di pesto di zucchini e una manciata di lattuga che avrete precedentemente tagliato a julienne.

05 Ripiegate i lembi laterali della piadina verso il centro, poi arrotolatela avendo cura di sigillare il ripieno all'interno. Infine tagliate il rotolo a metà in diagonale: la vostra piadina con pollo al curry e pesto di zucchini è pronta per essere gustata!



PIADINA CON POLLO AL CURRY E PESTO DI ZUCCHINE



LA PIADINA

Conservazione

Si consiglia di mangiare subito la piadina con pollo al curry e pesto di zucchini.

Consiglio

Se desiderate potete insaporire ulteriormente la piadina aggiungendo del peperoncino fresco a rondelle oppure delle olive nere denocciolate!

Piadina consigliata: **Loriana Sfogliatissima**



LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una morbida Piadina ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. Buona sempre, oggi la Sfogliatissima è ancora più soffice e gustosa. L'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa grazie alle sue dimensioni generose e al suo sapore pieno.

Confezione da 350g con 3 piadine

→ [Scopri di più](#)





Piadina Lorianana Sfogliatissima all'olio Evo



SANO PIACERE VEGETARIANO.

PIADINA CON CREMA AL MASCARPONE, FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE

 **Difficoltà** molto bassa  **Preparazione** 20 min

 **Dosi** 4 persone

 **Nota** + 2 h di marinatura delle fragole



Ingredienti

Piadine Sfogliatissime all'olio EVO 4

Fragole 300 g

Vino rosso Lambrusco 320 g

Zucchero di canna 60 g

Scorza di limone 1

Mascarpone 300 g

Panna fresca liquida 200 g

Zucchero a velo 50 g

Cioccolato fondente 50 g

PER SPOLVERIZZARE

Zucchero a velo q.b.

Le fragole, che bontà! C'è chi preferisce condirle con lo zucchero e chi le irroro col succo di limone, mentre qualcun altro non può fare a meno di tuffarle nel vino rosso... per non scontentare nessuno, noi abbiamo utilizzato tutti e tre questi ingredienti per realizzare una deliziosa piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente! La marinatura nel Lambrusco dona alla frutta una gradevole nota speziata, che si sposa meravigliosamente con la cremosità del mascarpone e il gusto intenso del cioccolato: un dessert senza cottura, ricco e avvolgente, con cui stupire anche gli ospiti più esigenti!

PIADINA CON CREMA AL MASCARPONE, FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE

Preparazione

01 Per preparare la piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente, per prima cosa lavate le fragole, spuntatele e tagliatele a fettine. Trasferite le fragole in una ciotola e aggiungete la scorza di limone grattugiata e lo zucchero di canna.

02 Mescolate bene, poi versate il vino rosso e coprite con pellicola trasparente. Lasciate marinare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

03 Trascorso questo tempo, preparate la crema: versate la panna in una ciotola e montatela con le fruste elettriche mentre aggiungete gradualmente lo zucchero a velo. Quando la panna sarà ben montata, unite il mascarpone poco per volta, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per evitare di smontare la panna. Infine tritate il cioccolato fondente al coltello e scolate le fragole dalla marinatura.

04 A questo punto potete assemblare la vostra piadina: spalmate la crema al mascarpone su metà della superficie, poi aggiungete le fragole e il cioccolato tritato. Richiudete la piadina a metà, spolverizzate con lo zucchero a velo e tagliatela in due o tre parti: la vostra piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente è pronta per essere gustata!



PIADINA CON CREMA AL MASCARPONE, FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE



LA PIADINA

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente.

Consiglio

Se desiderate preparare la piadina con crema al mascarpone, fragole e cioccolato fondente anche per i commensali più piccoli potete tranquillamente omettere il vino rosso e aggiungere la frutta senza averla fatta marinare in precedenza!

Piadina consigliata:

Loriana Sfogliatissima all'olio Evo



SANO PIACERE VEGETARIANO

Una Piadina 100% vegetale senza strutto, con tanto gusto perché unisce la ricetta originale all'ingrediente principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva. La Sfogliatissima EVO è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

Confezione da 350g con 3 piadine

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI E FRITTI




 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 30 min

 **Cottura** 30 min

 **Dosi** 4 persone

 **Nota** + il tempo di riposo della pastella e dei fiori di zucca (circa 30 min)



I fiori di zucca fritti ci piacciono in tutte le versioni: ripieni, nel cuoppo oppure su una scenografica torta salata... ma avete mai provato a usarli per farcire una piadina? Noi ci siamo tolti questo sfizio e abbiamo preparato la piadina con fiori di zucca ripieni e fritti! Grazie alla farcitura a base di ricotta, pomodori secchi, capperi e pistacchi ogni morso sarà una vera esplosione di sapori, accompagnata dalla freschezza del limone e dell'insalata con pomodori e cipolle. Ideale per vegetariani e non, la piadina con fiori di zucca ripieni e fritti è così appetitosa che vi verrà subito voglia di mangiarne un'altra!

Ingredienti

Piadine Sfogliatissime all'olio EVO 4

PER I FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Fiori di zucca 16
Ricotta vaccina 200 g
Pomodori secchi sott'olio 60 g
Capperi 30 g
Pistacchi 15 g
Pangrattato 30 g
Scorza di limone 1
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

PER LA PASTELLA

Farina 00 150 g
Birra rossa fredda 300 g
Sale fino q.b.

PER FRIGGERE

Pomodori ciliegino 160 g
Cipolle rosse 30 g
Insalata trocadero q.b.
Basilico q.b.
Scorza di limone 1
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

PIADINA CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI E FRITTI

Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con fiori di zucca ripieni e fritti, iniziate dal ripieno dei fiori di zucca: mettete i pomodori secchi in un mixer, aggiungete i capperi, i pistacchi e il pangrattato e frullate per tritare il tutto.
- 02** Unite il composto ottenuto alla ricotta che avrete fatto scolare preventivamente, mescolate bene e aggiungete la scorza grattugiata di un limone, sale e pepe. Trasferite il ripieno in una tasca da pasticciere e conservatelo in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.
- 03** Passate alla preparazione della pastella: versate la farina in una ciotola, unite la birra ben fredda e mescolate bene con una frusta per evitare la formazione di grumi, poi aggiungete il sale. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- 04** Ora potete occuparvi dei fiori di zucca: eliminate il gambo e il pistillo interno, poi riprendete la tasca da pasticciere dal frigorifero e farcite i fiori di zucca con il ripieno, avendo cura di chiudere l'estremità con 2 stuzzicadenti per evitare che fuoriesca. Ponete i fiori di zucca ripieni in frigorifero a rassodare per circa 20 minuti.
- 05** Nel frattempo potete preparare il resto degli ingredienti: lavate e asciugate accuratamente l'insalata, poi tagliatela a julienne e conditela con un filo d'olio, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone. Mondate e affettate finemente la cipolla rossa, poi tagliate i pomodorini a fettine verticali.



PIADINA CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI E FRITTI

06 Trasferite i pomodorini e la cipolla in una ciotola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate grossolanamente, olio, sale e mescolate il tutto.

07 Trascorso il tempo di riposo della pastella e dei fiori di zucca, mettete a scaldare l'olio di semi in un pentolino e portatelo a una temperatura di 170°. Eliminate gli stuzzicadenti dai fiori di zucca e immergeteli delicatamente nella pastella, uno per volta, aiutandovi con delle pinze da cucina.

08 Friggete 1 o 2 fiori di zucca per volta per pochi minuti finché non risulteranno gonfi e ben dorati, poi scolateli e adagiateli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

09 Dopo aver fritto i fiori di zucca, potete assemblare le vostre piadine: scaldate la piadina su entrambi i lati per un paio di minuti, poi trasferitela su un tagliere e farcite metà della superficie con un letto abbondante di insalata, una cucchiata di pomodorini e cipolle e 4 fiori di zucca ciascuna. Richiudete a metà e servite la vostra piadina con fiori di zucca ripieni e fritti!



PIADINA CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI E FRITTI

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina con fiori di zucca ripieni e fritti al momento.

Consiglio

Se preferite potete aggiungere un'acciuga al ripieno dei fiori di zucca oppure potete sostituire la ricotta con della crescenza.

Piadina consigliata:

Loriana Sfogliatissima all'olio Evo



Confezione da 350g con 3 piadine

SANO PIACERE VEGETARIANO

Una Piadina 100% vegetale senza strutto, con tanto gusto perché unisce la ricetta originale all'ingrediente principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva. La Sfogliatissima EVO è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON VERDURE GRATINATE



 **Difficoltà** molto bassa

 **Preparazione** 15 min

 **Cottura** 25 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

**Piadine Sfogliatissime
all'olio EVO 4**

Squacquerone 300 g

PER LE VERDURE

Zucchine 200 g

Peperoni rossi 120 g

Peperoni gialli 120 g

Peperoni verdi 120 g

Melanzane 300 g

**Olio extravergine
d'oliva 40 g**

Rosmarino 2 rametti

Salvia 6 foglie

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Pangrattato 70 g

PER LA SALSA DI RUCOLA

Rucola 40 g

**Olio extravergine
d'oliva 40 g**

Oggi ci siamo ispirati alla tradizione romagnola per realizzare una piadina semplice e saporita... tutta in chiave vegetariana: la piadina con verdure gratinate. Regina dello street food italiano, la piadina è da sempre amata da tutti e si presta ai ripieni più vari, a base di salumi, formaggi e verdure. Dal più classico dei ripieni abbiamo scelto di tenere lo squacquerone e di trasformare la rucola in una delicata salsa dal gusto leggermente amarognolo! Ma al posto del classico prosciutto questa volta abbiamo utilizzato dei bastoncini di verdure, gratinati al forno conditi con una panure aromatizzata con rosmarino e salvia che renderanno questa piadina non solo vegetariana, ma anche buonissima!

PIADINA CON VERDURE GRATINATE

Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con verdure gratinate come prima cosa pulite i peperoni, privandoli della parte superiore e dei semi interni. Divideteli a metà e utilizzando un coltello tagliate via anche i filamenti.
- 02** Tagliate poi delle listarelle spesse circa 2 cm e da queste ricavate dei bastoncini larghi circa mezzo cm. Per ogni tipologia di peperone ne servirà circa metà, ricavando circa 120 g di bastoncini per ogni tipologia di peperoni, che man mano trasferirete in una ciotola capiente.
- 03** Passate alla zucchina, tagliatela a metà nel senso della lunghezza e poi dividete ancora a metà. Ricavate delle fette spesse circa mezzo cm e da queste ritagliate poi dei bastoncini dello stesso spessore dei peperoni. Quando ne avrete ottenuto 200 grammi trasferitele insieme ai peperoni.
- 04** Fate la stessa cosa con le melanzane, dividendole ancora in 4 come appena fatto. Ricavate poi delle fette di mezzo cm e di nuovo dei bastoncini. Di questi ne serviranno 300 grammi; uniteli insieme alle altre verdure.
- 05** Tritate poi le erbe aromatiche e trasferitele in ciotola. Unite l'olio, il pangrattato, il sale e il pepe. Mescolate il tutto e trasferite su una leccarda foderata con carta forno. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.



LA PIADINA



PIADINA CON VERDURE GRATINATE

06 Quando le verdure saranno quasi cotte preparate la salsa alla rucola. Versate in un contenitore dai bordi alti la rucola, l'olio e frullate il tutto con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema liscia.

07 Trascorsi i 20 minuti sfornate le verdure e scaldate la piadina in un tegame caldo, girandola da entrambi i lati. Posizionate lo squacquerone e stendetelo solo su metà piadina. Sistemate sopra un cucchiaino di salsa di rucola e un quarto delle verdure gratinate.

08 Ripiegate per chiudere la piadina, trasferitela su un tagliere, dividetela a metà e servite la vostra piadina con verdure gratinate ancora calda.



LA PIADINA



PIADINA CON VERDURE GRATINATE

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina con verdure gratinate al momento. In alternativa è possibile conservarla in frigorifero per un giorno. Le verdure si conservano in frigorifero per 2 giorni.

Consiglio

Potete utilizzare le verdure in base alla stagione; ad esempio carciofi o asparagi. Per un tocco etnico aggiungete del curry, della paprika o un po' di curcuma al pangrattato!

Piadina consigliata:

Loriana Sfoagliatissima all'olio Evo



Confezione da 350g con 3 piadine

SANO PIACERE VEGETARIANO

Una Piadina 100% vegetale senza strutto, con tanto gusto perché unisce la ricetta originale all'ingrediente principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva. La Sfoagliatissima EVO è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

→ [Scopri di più](#)



PIADINA STRACCIATELLA E CIME DI RAPA

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 10 min

 **Preparazione** 10 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

**Piadine Sfogliatissime
all'olio EVO** 4

Cime di rapa
(da pulire) 600 g

Stracciatella (peso
sgocciolata) 400 g

Peperoncino fresco
2 piccoli

Aglio 2 spicchi

**Olio extravergine
d'oliva** q.b.

PER IL PESTO DI POMODORI SECCHI

Pomodori secchi sott'olio
(peso sgocciolati) 180 g

Noci 90 g

**Olio extravergine
d'oliva** 90 g

Se pensate che mangiare vegetariano significhi rinunciare al gusto, preparatevi a cambiare idea: la piadina stracciatella e cime di rapa è uno street food da veri buongustai, che farà ricredere anche i fedelissimi del classico crudo e squacquerone! Tenere cime di rapa dalle note piccanti, burrosa stracciatella e un grintoso pesto di pomodori secchi e noci... il meglio dei sapori del Sud Italia racchiusi in una deliziosa piadina all'olio extravergine di oliva. Proponetela ai vostri amici, anche quelli più diffidenti... al primo boccone li avrete già conquistati tutti!

PIADINA STRACCIATELLA E CIME DI RAPA

Preparazione

01 Per realizzare la piadina straciatella e cime di rapa, per prima cosa preparate il pesto di pomodori secchi: mettete le noci in un contenitore alto e stretto, unite i pomodori secchi sgocciolati e l'olio d'oliva, poi frullate con un frullatore a immersione fino ad ottenere una crema dalla consistenza spalmabile. Se il composto dovesse risultare troppo asciutto, potete aggiungere un goccio d'acqua e frullare nuovamente.

02 Ora potete occuparvi del resto degli ingredienti: pulite le cime di rapa separando le foglie e i fiori dai gambi, poi lavatele sotto l'acqua corrente; tagliate i peperoncini a rondelle e schiacciate gli spicchi d'aglio.

03 Scaldate un filo d'olio in una padella e soffriggete l'aglio e il peperoncino per un paio di minuti, poi unite le cime di rapa, salate e cuocete a fuoco medio per circa 7-8 minuti, fino a che non saranno tenere. A questo punto scaldate una larga padella e scottate la piadina su un lato per circa 1 minuto, poi giratela sull'altro lato e cominciate a farcirla.

04 Spalmate il pesto di pomodori secchi su metà della superficie della piadina, aggiungete le cime di rapa e infine la straciatella.

05 Chiudete la piadina a metà e spegnete il fuoco, poi trasferitela su un tagliere e dividetela in 2 parti uguali: la vostra piadina straciatella e cime di rapa è pronta per essere gustata!



LA PIADINA



Giallo Zafferano

PIADINA STRACCIATELLA E CIME DI RAPA

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina stracciatella e cime di rapa appena pronta. Il pesto di pomodori secchi si può conservare in frigorifero per circa 3 giorni, all'interno di un vasetto e coperto di olio; in alternativa, si può congelare.

Consiglio

Per questa ricetta serviranno solo le parti più tenere delle cime di rapa, ma non buttate i gambi: potete utilizzarli per realizzare un pesto o una zuppa, oppure potete aggiungerli direttamente al pesto di pomodori secchi per rafforzare le note amarognole della piadina!

Piadina consigliata:

Loriana Sfogliatissima all'olio Evo



Confezione da 350g con 3 piadine

SANO PIACERE VEGETARIANO

Una Piadina 100% vegetale senza strutto, con tanto gusto perché unisce la ricetta originale all'ingrediente principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva. La Sfogliatissima EVO è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



Giallo Zafferano

Piadina Lorianana Arrotondabile



UN SEGRETO DA ASSAPORARE.

PIADINA CON CREMA AL CIOCCOLATO E FRUTTA



Difficoltà bassa

Preparazione 20 min

Cottura 10 min

Dosi 4 persone

Nota + i tempi di riposo in frigorifero (20 minuti)



Ingredienti

Piadine Arrotolabili sofficiissime 300 g

Fragole 160 g

Mirtilli 85 g

More 85 g

Noci pecan 45 g

Pistacchi non salati già sgusciati 30 g

Mandorle in scaglie 15 g

PER LA CREMA

Mascarpone 300 g

Cioccolato fondente 120 g

Cacao amaro in polvere 20 g

Chi ha detto che le piadine devono essere farcite solo con prosciutto o salsiccia? Oggi vi proponiamo una ricetta dolce, perfetta per la merenda: la piadina con crema al cioccolato e frutta... una tentazione a cui cedere di tanto in tanto che saprà appagare i vostri sensi. Tanta frutta fresca, un mix di frutta secca sapientemente tostato ed una crema vellutata ricca di cioccolato e cacao, che conquisterà anche i più golosi! Preparate queste piadine con un po' d'anticipo e riponetele in frigorifero fino a quando rientreranno a casa i vostri figli, sarà un piacere accoglierli in questo modo e trascorrere del tempo insieme!

PIADINA CON CREMA AL CIOCCOLATO E FRUTTA

Preparazione

01 Per preparare la piadina con crema al cioccolato cominciate lasciando fuori dal frigorifero il mascarpone, perché non dovrà essere freddo. Nel frattempo versate la frutta secca (noci pecan, pistacchi e mandorle) in una padella antiaderente e fatela tostare saltandola spesso, poi trasferitela in una ciotolina.

02 Passate alle fragole. Lavatele, asciugatele accuratamente ed eliminate il picciolo. Tagliatene alcune a fette spesse circa 0,5 cm e le altre a spicchi. Tritate finemente il cioccolato e fondetelo a bagnomaria. Infine passate a lavorare il mascarpone utilizzando un leccapentole.

03 Aggiungete il cacao e mescolate con la spatola, poi aggiungete il cioccolato tiepido e mescolate ancora per incorporarlo. Quindi trasferite in una sac-à-poche senza bocchetta. Tagliate la punta a circa 2 cm e spremete dei ciuffi di crema al centro della piadina, facendo 3 file. Utilizzando questo tipo di piadine non sarà necessario scaldarle prima.

04 Disponete sopra la frutta secca, le rondelle e gli spicchi di fragole. Aggiungete i mirtilli e le more. Prima di chiudere la piadina spremete ancora un ciuffetto di crema su uno dei due lati, questo servirà a chiuderla a mo' di burrito e sigillarla.

05 Realizzate le altre piadine, e man mano mettetele su un vassoio. Quindi riponetle in frigorifero a rassodare per una ventina di minuti, disponendole con la chiusura verso il basso per non farle aprire. Ecco pronta la Piadina con crema al cioccolato e frutta. Buon appetito!



PIADINA CON CREMA AL CIOCCOLATO E FRUTTA

Conservazione

Si consiglia di consumare le piadine entro poche ore.

Consiglio

Arricchite le piadine con la frutta che preferite. Per quella secca potete scegliere di aggiungere noci o anacardi; per quella fresca potete utilizzare pere, banane o pesche!

Piadina consigliata: Lorianana Arrotolabile



Confezione da 300g con 4 piadine

UN SEGRETO DA ASSAPORARE

Una Piadina così soffice e sottile, morbida e gustosa è qualcosa di speciale. Ancor più sorprendente è il segreto del suo successo in cucina: si arrotola senza rompersi. L'Arrotolabile è l'ideale per ricette creative, facilita la preparazione di wrap e coni ripieni, girelle e rotolini farciti, finger food sempre perfetti per aperitivi stuzzicanti.

→ [Scopri di più](#)



GialloZafferano

PIADINA CON SALSICCIA E PEPERONI ARROSTO



 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 10 min

 **Cottura** 40 min

 **Dosi** 4 persone



Radunate gli amici, oggi serata piadina... riuscirete ad accontentare i gusti di tutti con le nostre ricette! Piadina con verdure gratinate per i vegetariani, poke temaki wrap per coloro che amano il sushi e vogliono restare leggeri e in ultimo la variante che vi proponiamo oggi, la piadina con salsiccia e peperoni arrosto! Un vero comfort food da servire arrotolato come se fosse un burrito, il tipico street food messicano. Un vortice di bontà, arricchito da una crema a base di fagioli, che vi soddisferà ad ogni assaggio... un mix di sapori e di profumi che stuzzicherà le vostre papille gustative! E se volete concludere la cena in bellezza, scegliete anche la piadina con yogurt e granola, sarà un ottimo dolce!

Ingredienti

Piadine Arrotolabili sofficiissime 4

Peperoni misti 600 g

Salsiccia 240 g

Cipolle rosse 100 g

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Paprika dolce 1 pizzico

Vino bianco 30 g

INGREDIENTI PER L'HUMMUS DI FAGIOLI

Fagioli cannellini precotti 120 g

Olio extravergine d'oliva 20 g

Succo di limone ½

Sale fino q.b.

PIADINA CON SALSICCIA E PEPERONI ARROSTO



Preparazione

01 Per preparare la piadina con salsiccia e peperoni arrostiti iniziate da quest'ultimi. Lavate i peperoni, sistemateli all'interno di una teglia e ungeteli con un filo d'olio. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 40 minuti. Trascorso questo tempo sformateli e coprite la teglia con la pellicola. Lasciate quindi raffreddare.

02 Nel frattempo preparate la crema di fagioli. Versate all'interno di un contenitore dai bordi alti i fagioli scolati dal liquido di conservazione, unite il succo di limone e l'olio. Frullate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema.

03 Coprite con pellicola e riponete in frigo fino all'utilizzo. Tagliate la cipolla a fettine sottili e tenetele da parte. Incidete la salsiccia con un coltellino ed eliminate il budello. Versate un filo d'olio in un tegame, aggiungete la cipolla e lasciatela appassire. Aggiungete poi la salsiccia e utilizzando un mestolo schiacciatela, in modo da sgranarla.

04 Fatela rosolare per qualche istante, poi unite la paprika dolce e sfumate con il vino bianco. Regolate di sale e lasciate cuocere la salsiccia per alcuni minuti fino a che risulterà ben dorata.

05 Nel frattempo spellate i peperoni, tagliateli a falde e conditeli con sale e olio.

06 Scaldate la prima piadina in una padella per 1-2 minuti, girandola almeno una volta. Poi spostatela su un tagliere e sistemate al centro un cucchiaino di crema di fagioli, qualche peperone e un po' di salsiccia. Richiudete i lati della piadina verso il centro. Portate sempre verso il centro anche il lato inferiore e arrotolate la piadina prima di servirla. →



PIADINA CON SALSICCIA E PEPERONI ARROSTO



Conservazione

I singoli condimenti si possono conservare in frigorifero per 2-3 giorni. Una volta farcita la piadina consigliamo di consumarla al momento.

Consiglio

Potete aromatizzare l'hummus di fagioli con erba cipollina o scorza di limone. Al posto dei peperoni utilizzate altre verdure grigliate.

Piadina consigliata: Loriana Arrotolabile



UN SEGRETO DA ASSAPORARE

Una Piadina così soffice e sottile, morbida e gustosa è qualcosa di speciale. Ancor più sorprendente è il segreto del suo successo in cucina: si arrotola senza rompersi. L'Arrotolabile è l'ideale per ricette creative, facilita la preparazione di wrap e coni ripieni, girelle e rotolini farciti, finger food sempre perfetti per aperitivi stuzzicanti.

Confezione da 300g con 4 piadine

→ [Scopri di più](#)




POKE TEMAKI WRAP

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 2 min

 **Preparazione** 20 min

 **Dosi** 4 persone

 **Nota** + 2 h per la marinatura del tonno + 30 min
a temperatura ambiente



Cosa mangiamo stasera: piadina o giapponese? Facciamo entrambi! Ecco un poke temaki wrap, una piadina arrotolata a forma di cono che abbiamo pensato di farcire con un poke di tonno marinato con salsa di soia e peperoncino da gustare con una fresca crescenza e una golosa guacamole. Godetevi questo originale ed esotico aperitivo perfetto per una serata tra amici!



Ingredienti

Piadine Arrotolabili 2

Tonno (abbattuto) 200 g

Olio di semi sesamo 2
cucchiari

Salsa di soia 2 cucchiari

Cipollotto fresco 10 g

Peperoncino fresco 1

Aceto di riso 1 cucchiaino

PER LA GUACAMOLE

Avocado 1

Peperoncino verde 1

Pomodoro ramati 1

Scalognio 10 g

Succo di lime 10 g

Olio extravergine d'oliva
20 g

Pepe nero 1 pizzico

Sale fino 1 pizzico

PER FARCIRE

Crescenza 100 g

POKE TEMAKI WRAP

Preparazione

- 01** Per preparare il poke temaki wrap, prendete il peperoncino e privatelo del picciolo. Poi togliete i semi interni e tritatelo. Tritate finemente anche la parte verde del cipollotto.
- 02** Prendete il tonno fresco (assicuratevi che sia abbattuto all'acquisto e seguite le indicazioni riportate in fondo alla ricetta su un corretto uso e consumo di pesce crudo); tagliatelo prima a striscioline, poi a dadini di 2 cm e trasferiteli in una ciotolina.
- 03** Condite con olio di sesamo, salsa di soia, aceto di riso, peperoncino; unite anche la parte verde del cipollotto e mescolate, coprite con pellicola e lasciate marinare in frigo per almeno 2 ore. Una volta passato il tempo indicato, estraetelo e lasciatelo a temperatura ambiente una mezz'oretta.
- 04** Nel frattempo preparate la guacamole: aprite l'avocado in due, togliete il nocciolo e ricavate la polpa scavando con un cucchiaino. Spremete il succo di un lime e bagnate la polpa di avocado con il succo ottenuto. Poi mondate e tritate lo scalogno, lavate e tritate finemente il pomodoro ramato e infine spuntate e tritate anche il peperoncino verde.
- 05** Versate tutti gli ingredienti nella ciotola con l'avocado, condite con l'olio, poi schiacciate e mescolate il tutto: la vostra guacamole è pronta.
- 06** Dividete le due piadine a metà, scaldatele su una padella per circa 2 minuti, poi prendete la crescenza e spalmatela su tutta la superficie della mezza piadina.



POKE TEMAKI WRAP

07 Date alla piadina una forma conica e inseritela in un bicchiere per aggiungere comodamente gli altri ingredienti, dopodiché versate all'interno del cono 1 cucchiaino di guacamole.

08 Togliete la pellicola alla ciotola con il tonno marinato, date una rimestata e aggiungetelo alla piadina, poi guarnite a piacere con della crescenza e proseguite fino a terminare gli ingredienti. Il vostro poke temaki wrap è pronto per essere servito!

Conservazione

Si consiglia di non conservare il poke temaki wrap ma di consumare subito. La guacamole si può conservare per 1-2 giorni chiusa in un contenitore ermetico e in frigo.



LA PIADINA



POKE TEMAKI WRAP

Consiglio

Al posto della crescenza potete utilizzare una crema fraîche (panna acida) e semi di sesamo bianco e nero per dare un ulteriore tocco d'oriente!

Per un consumo sicuro del pesce crudo, marinato o semicotto

Prima di consumare il pesce crudo, marinato o non perfettamente cotto, si raccomanda di congelare per almeno 96 ore a -18 gradi in congelatore domestico contrassegnato da 3 o più stelle, come da linee guida del Ministero della Salute.

Piadina consigliata: **Loriana Arrotolabile**



Confezione da 300g con 4 piadine

UN SEGRETO DA ASSAPORARE

Una Piadina così soffice e sottile, morbida e gustosa è qualcosa di speciale. Ancor più sorprendente è il segreto del suo successo in cucina: si arrotola senza rompersi. L'Arrotolabile è l'ideale per ricette creative, facilita la preparazione di wrap e coni ripieni, girelle e rotolini farciti, finger food sempre perfetti per aperitivi stuzzicanti.

→ [Scopri di più](#)



ROTOLINI CON INSALATA DI POLLO SPINACI E FETA

 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 15 min

 **Cottura** 20 min

 **Dosi** 32 pezzi

 **Nota** + 1 ora di rassodamento in frigorifero



I rotolini di insalata di pollo, spinaci e feta sono degli appetitosi finger food da gustare in un sol boccone. Un ripieno fresco e colorato soddisferà le vostre papille gustative al primo morso: saporito pollo arrosto sfilacciato, verdure saltate in padella e una cremosa salsa a base di yogurt greco. Ad avvolgere questa farcia sfiziosa una morbida piadina da arrotolare e ritagliare in tanti bocconcini prelibati che andranno a ruba uno dopo l'altro. Arricchite i vostri buffet dell'aperitivo con queste piccole delizie salate e divertitevi a sperimentare nuovi ripieni per tutte le stagioni!



Ingredienti

Piadine Arrotolabili 4

Pollo arrosto 250 g

Spinacini 80 g

Cavolo cappuccio viola
150 g

Aglione 1 spicchio

Peperoncino fresco 1

Sale fino 1 pizzico

Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino

Acqua 20 g

Pepe nero q.b.

Feta 50 g

Yogurt greco 60 g

Succo di limone 1

Carote 1

Preparazione

01 Per realizzare i rotolini con insalata di pollo spinaci e feta per prima cosa affettate sottilmente il cavolo, in una padella scaldate l'olio di oliva con uno spicchio d'aglio e il peperoncino privato dei semi e lasciate insaporire per 2-3 minuti. A questo punto aggiungete il cavolo e cuocete a fuoco medio alto con un pizzico di sale.

02 Sfumate con l'acqua e proseguite la cottura per 10 minuti. Qualche minuto prima del termine della cottura del cavolo unite anche lo spinacino che cuoce in minor tempo, eliminate lo spicchio d'aglio...

03 ... e lasciate appassire per bene, poi spegnete il fuoco e fate intiepidire. Intanto sfilacciate il pollo e raccogliete la carne in una ciotola, dovrete ottenere circa 250 g di pollo, aggiungete quindi le verdure cotte e mescolate.

04 Proseguite unendo anche lo yogurt, la feta sbriciolata e il succo del limone. Terminate aggiungendo le carote tagliate a strisce sottili con un pelapatate. Mescolate, pepate e tenete da parte la farcia. Ora scaldate le piadine in padella per circa un minuto o fino a quando non saranno ben calde.

05 Farcite la piadina con un paio di cucchiari di ripieno distribuendolo in modo uniforme, spalmandolo su tutta la piadina. Arrotolatela stringendola bene ad ogni giro.

06 Avvolgete ciascuna piadina con la pellicola e lasciate rassodare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo i rotolini risulteranno ben sodi, rifilate le estremità e tagliate in porzioni da 3 cm di spessore. I rotolini con insalata di pollo spinaci e feta sono pronti per essere gustati.



LA PIADINA



ROTOLINI CON INSALATA DI POLLO SPINACI E FETA

LORIANA

LA PIADINA

Conservazione

I rotolini si conservano per un giorno in frigorifero coperti con pellicola. Si sconsiglia la congelazione.

Consiglio

Sostituite le verdure in base alle disponibilità della stagione così da gustare questi deliziosi rotolini tutto l'anno!

Piadina consigliata: Lorianana Arrotolabile

UN SEGRETO DA ASSAPORARE

Una Piadina così soffice e sottile, morbida e gustosa è qualcosa di speciale. Ancor più sorprendente è il segreto del suo successo in cucina: si arrotola senza rompersi. L'Arrotolabile è l'ideale per ricette creative, facilita la preparazione di wrap e coni ripieni, girelle e rotolini farciti, finger food sempre perfetti per aperitivi stuzzicanti.



Confezione da 300g con 4 piadine

→ [Scopri di più](#)

Piadina Loriana IGP alla Riminese



IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE.

PIADINA CON COPPA, SCAMORZA ED ERBETTE



 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 20 min

 **Cottura** 15 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

Piadine Romagnole IGP alla Riminese 350 g

Scamorza affumicata (già a fette) 160 g

Coppa di maiale (già a fette) 120 g

Erbette 500 g

Aglio 1 spicchio

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Un salume gustoso come la coppa di maiale, unito alla scamorza affumicata e ingentilito da erbette saltate in padella... non c'è ripieno migliore per la piadina! La piadina con coppa, scamorza ed erbette diventerà uno dei modi preferiti per farcire le eredi del pane azimo. La storia della piadina risale infatti ai tempi del Medioevo e da allora la ricetta si è perfezionata mentre per i ripieni sono state create infinite combinazioni, come quella che vi proponiamo oggi. Poco tempo per farla, pochi minuti per divorarla e tanta voglia di prepararne ancora per gustarla in compagnia. La piadina con coppa, scamorza ed erbette vi conquisterà!

PIADINA CON COPPA, SCAMORZA ED ERBETTE

Preparazione

01 Per preparare la piadina con coppa, scamorza affumicata ed erbe saltate, iniziate pulendo la verdura. Eliminate parte del gambo, sciacquatela bene. In una padella fate scaldare dell'olio e unite lo spicchio d'aglio mondato da far imbiandire, quindi unite le erbe.

02 Saltate qualche istante a fuoco medio alto, aggiungete il sale, abbassate un po' la fiamma e coprite con il coperchio. Fate cuocere così per circa 15 minuti, o finché le verdure non si saranno un po' ammorbidite.

03 Quando saranno pronte le verdure cominciate a scaldare le piadine, una per volta, in una padella antiaderente, ci vorranno pochi istanti.

04 Muovetele con la punta della dita per non farle bruciare dopodiché capovolgete e ripetete ancora per pochi istanti.

05 Componete in padella la vostra piadina: disponete soltanto su una metà un po' di erbe e qualche fetta di formaggio, in questo modo si fonderà un pochino.

06 Poi spostate la piadina sul tagliere e aggiungete le fettine di coppa. Richiudete con l'altra metà e componete anche le altre. Ecco pronta la vostra piadina con coppa, scamorza ed erbe.



PIADINA CON COPPA, SCAMORZA ED ERBETTE

Conservazione

Sarebbe preferibile consumare la piadina al momento.

Consiglio

Se preferite una nota piccante, potete aggiungere del peperoncino fresco quando saltate le erbe.

Piadina consigliata: Lorigana IGP alla Riminese



Confezione da 350g con 3 piadine

IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE

L'IGP alla Riminese è la Piadina romagnola tipica certificata con Indicazione Geografica Protetta, prodotta nel cuore della Romagna con materie prime originali secondo la tradizionale ricetta. Fragrante e genuina, autentica e inconfondibile. Buona come il pane, è ideale da gustare così oppure farcita con verdure, salumi, formaggi.

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON COTTO, PECORINO E POMODORI



 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 10 min

 **Cottura** 5 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

Piadine Romagnole IGP alla Riminese 4

Pomodori marinda 500 g

Pecorino di fossa 120 g

Prosciutto cotto alle erbe 400 g

Insalata misticanza q.b.

Sale grosso 20 g

Timo 3 rametti

Rosmarino 3 rametti

Mix di pepi in grani q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Siete alla ricerca di idee sfiziose per le vostre piadine casalinghe? Vi proponiamo qui una piadina con cotto, pecorino e pomodori, pochi e semplici ingredienti esaltati da spezie ed erbe profumate. A rendere speciale questa ricetta espressa è il sale aromatico hand made realizzato con timo, rosmarino e un mix di pepi in grani da variare e dosare in base al proprio palato. Se siete impavidi esploratori di sapori nuovi provate anche la piadina con salsiccia e hummus di fagioli oppure quella al salmone con zest di limone caramellato!

PIADINA CON COTTO, PECORINO E POMODORI

Preparazione

01 Per realizzare la piadina con cotto, pecorino e pomodori per prima cosa preparate il sale aromatico: nel bicchiere del mixer versate il sale grosso, i grani di pepe e le erbe aromatiche sfogliate. Frullate tutto per ottenere un composto omogeneo.

02 Ora tagliate a sfoglie sottili il pecorino e tenetelo da parte. Eliminate il picciolo dei pomodori e affettateli nel senso della lunghezza, dovrete ottenere delle fette spesse circa 1 cm. Ora scaldate una padella antiaderente e arrostite da entrambi i lati le fette di pomodoro.

03 Trasferite i pomodori in una terrina e condite con olio di oliva e il sale aromatico precedentemente preparato. Ora scaldate in una padella la piadina 1 minuto per ciascun lato, a fuoco medio, adagiando su metà piadina le scaglie di pecorino, così il formaggio si fonderà leggermente.

04 Proseguite ora con la farcitura: adagiate la mistanza su metà della piadina, poi ponete sopra il prosciutto cotto e i pomodori arrostiti. Richiudete a metà e servite subito la piadina con cotto, pecorino e pomodori.



PIADINA CON COTTO, PECORINO E POMODORI

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina con cotto, pecorino e pomodori.

Consiglio

Il pomodoro marinda ha una polpa soda e croccante, se non riuscite a reperirlo potete sostituirlo con dei pomodori cuori di bue poco maturi.

Piadina consigliata: Loriana IGP alla Riminese



Confezione da 350g con 3 piadine

IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE

L'IGP alla Riminese è la Piadina romagnola tipica certificata con Indicazione Geografica Protetta, prodotta nel cuore della Romagna con materie prime originali secondo la tradizionale ricetta. Fragrante e genuina, autentica e inconfondibile. Buona come il pane, è ideale da gustare così oppure farcita con verdure, salumi, formaggi.

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON SALSICCIA E CIPOLLE STUFATE

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 35 min

 **Preparazione** 15 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

Piadine Romagnole IGP alla Riminese 4

Salsiccia di maiale 600 g

Vino bianco 85 g

Sale fino q.b.

Parmigiano reggiano
80 g

Rucola 60 g

PER LE CIPOLLE

Cipolle dorate 1 kg

Acqua 50 g

Olio extravergine d'oliva
q.b.

Sale fino q.b.

Appena la mordi hai un'esplosione di gusto in bocca e vuoi subito addentarne un altro morso... la piadina con salsiccia e cipolle stufate potrà sembrare un piatto banale, ma non lo è affatto! Un classico ripieno emiliano per una ricca piadina che si mangia durante le fiere, con il profumo di cipolle cotte che invade le vie dei paesini e apre l'appetito dei passanti! Questa farcitura particolare e sostanziosa saprà soddisfare la vostra fame per una cena veloce ma piena di gusto!

PIADINA CON SALSICCIA E CIPOLLE STUFATE

Preparazione

01 Per preparare la piadina con salsiccia e cipolle stufate per prima cosa occupatevi di quest'ultime. Sbucciatele, tagliatele a metà e poi dividete ciascuna metà in tocchetti da 1 cm.

02 Scaldate a fiamma alta un filo d'olio in un tegame, unite le cipolle e mescolate. Aspettate un paio di minuti fino a che saranno ben caramellate e aggiungete l'acqua.

03 Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 15 minuti, fino a che non si saranno intenerite ma saranno comunque ancora consistenti.

04 Nel frattempo occupatevi delle salsicce: facendo un'incisione verticale eliminate il budello esterno; poi schiacciatele con il dorso della lama di un coltello.

05 Senza aggiungere grassi trasferite la salsiccia in un tegame caldo e mescolando di continuo lasciatela abbrustolire per bene. Trascorsi circa 10 minuti sfumate con il vino bianco.

06 Non appena sarà evaporato potrete spegnere la fiamma. A questo punto anche le cipolle saranno cotte, salatele.

07 Unitele alla salsiccia e mescolate per bene. Spegnete la fiamma e tenete da parte. Scaldate una piadina alla volta in un tegame caldo, per un paio di minuti girandola con la punta delle dita per una cottura uniforme.



PIADINA CON SALSICCIA E CIPOLLE STUFATE

08 Poi giratela e sul lato ormai caldo versate solo su una metà un pò di formaggio, una manciata di rucola fresca e un po' del composto di salsiccia e cipolle. Ricoprite con altro formaggio.

09 Richiudete ripiegando a metà, trasferitela su un tagliere e tagliatela a metà. Servite la piadina, oppure mantenetela in caldo e proseguite con la composizione delle altre.

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina con salsiccia e cipolle stufate. Si sconsiglia qualunque forma di conservazione. Se preferite potete preparare in anticipo sia le salsicce che le cipolle, cercando di non conservarle per un tempo superiore alle 24 ore. Ricordate di scaldare il tutto prima di comporre la piadina.



PIADINA CON SALSICCIA E CIPOLLE STUFATE



Consiglio

La piadina con salsiccia e cipolle stufate risulterà molto equilibrata tra dolcezza, sapidità, freschezza e amaro. Se desiderate accentuare qualche sensazione basterà aggiungere 1 cucchiaino di miele, magari uno aromatico, alle cipolle e renderle più dolci. Oppure aumentate la sapidità utilizzando del sale in fiocchi da mettere direttamente nella piadina. Per la freschezza potrete aggiungere della scorza di lime o limone alla salsa o delle zeste direttamente nella piada. Infine, per aumentare il sentore amaro, vi consigliamo di utilizzare soltanto della rucola selvatica, che è più amara, o unendo non più di un paio di mandorle amare.

Piadina consigliata: **Loriana IGP alla Riminese**



IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE

L'IGP alla Riminese è la Piadina romagnola tipica certificata con Indicazione Geografica Protetta, prodotta nel cuore della Romagna con materie prime originali secondo la tradizionale ricetta. Fragrante e genuina, autentica e inconfondibile. Buona come il pane, è ideale da gustare così oppure farcita con verdure, salumi, formaggi.

Confezione da 350g con 3 piadine

→ [Scopri di più](#)



PIADINA CON SARDE FRITTE E BURRATA



 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 25 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 4 persone



Ingredienti

Piadine Romagnole IGP alla Riminese 4

Sarde (da pulire) 700 g

Burrata 330 g

Pomodorini gialli 200 g

Insalata misticanza 60 g

PER INFARINARE E FRIGGERE LE SARDE

Farina 00 110 g

Farina di riso 35 g

Semola 40 g

Sale fino q.b.

Olio di semi q.b.

I territori si raccontano attraverso le bellezze naturalistiche e i prodotti tipici che li caratterizzano. Oggi vi proponiamo uno stuzzicante modo di gustare la piadina con sarde fritte e burrata. Un po' di Emilia ma anche un tuffo nella soleggiata Puglia grazie alla freschezza della burrata che ben si sposa con sfiziose sarde fresche appena infarinate e fritte. Un tripudio di sapori mediterranei perfetti da gustare nella bella stagione!

PIADINA CON SARDE FRITTE E BURRATA

Preparazione

01 Per preparare la piadina con sarde fritte e burrata iniziate dalla pulizia delle sarde: eliminate la testa, incidetene il dorso, apritele a libro, sollevate la lisca centrale ed eliminatela fino alla coda.

02 Pulite bene l'interno da residui, tagliate via la parte laterale e lavate bene i filetti sotto acqua corrente. Asciugate bene i filetti; mettete a scaldare un tegame con olio e controllate che la temperatura non superi i 180°.

03 Mentre l'olio arriva a temperatura preparate gli altri ingredienti in modo che poi potrete comporre subito le piadine: lavate e asciugate bene l'insalata misticanza. Tagliate a metà i pomodorini gialli, poi sminuzzate la burrata.

04 Mescolate in una ciotola la farina 00, la farina di semola e quella di riso. Infarinare le sarde e frigetene poche alla volta nell'olio caldo: ci vorranno pochi minuti perché risultino ben dorate.

05 Scolate le sarde man a mano, posizionatele su un vassoio foderato con carta da cucina per far scolare l'olio in eccesso e salate. In una padella ampia scaldate la piadina su entrambi i lati per circa 2 minuti.

06 Condite metà piadina con insalata misticanza, 5-6 sarde fritte, qualche pomodorino giallo e un paio di cucchiari di burrata. Chiudete la piadina con sarde fritte e burrata e servitela ben calda.



PIADINA CON SARDE FRITTE E BURRATA

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina con sarde fritte e burrata.

Consiglio

Potete sostituire i pomodorini gialli con dei datterini rossi e al posto della misticanza utilizzare della rucola!

Piadina consigliata: Loriana IGP alla Riminese



Confezione da 350g con 3 piadine

IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE

L'IGP alla Riminese è la Piadina romagnola tipica certificata con Indicazione Geografica Protetta, prodotta nel cuore della Romagna con materie prime originali secondo la tradizionale ricetta. Fragrante e genuina, autentica e inconfondibile. Buona come il pane, è ideale da gustare così oppure farcita con verdure, salumi, formaggi.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



Piadina Loriana Integrale



**IL GUSTO VERO DEL GRANO
INTERO.**

PIADINA AL SALMONE CON SALSA ALLO YOGURT

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 10 min

 **Preparazione** 20 min

 **Dosi** 2 pezzi



L'idea di cenare con una prelibata piadina vi stuzzica l'appetito? Ecco l'idea genuina e saporita ispirata alla tradizione dello street food all'italiana che vi salverà la serata: la piadina con salmone e salsa allo yogurt. Questa ricetta ghiotta ma leggera è perfetta per tutti coloro che sono alla continua ricerca di piatti stuzzicanti che non temono la bilancia. Semplicità e gusto caratterizzano questa preparazione: fettine di salmone, una manciata di rucola, una fresca salsa allo yogurt e per finire un tocco gourmet con zest di limone caramellate, che conferiranno un delizioso aroma alla farcia. Arricchite di gusto i vostri menu last minute con la piadina al salmone e salsa allo yogurt ma non fermatevi qui, provate anche la piadina con gorgonzola, crudo e pomodorini e la piadina in versione dolce con yogurt granola.



Ingredienti

Piadine Integrali 2

Salmone affumicato 90 g

Yogurt greco 80 g

Olio extravergine d'oliva
20 g

Rucola 30 g

Aneto 1 rametto

Sale fino q.b.

Pepe rosa q.b.

Scorza di limone 1

Zucchero 10 g

Acqua 10 g

PIADINA AL SALMONE CON SALSA ALLO YOGURT

Preparazione

- 01** Per realizzare la piadina con salmone e salsa allo yogurt per prima cosa ricavate la scorza del limone con un pelapatate, ritagliate a strisce sottili le scorze. Ora versate lo zucchero e l'acqua in un pentolino e ponete sul fuoco.
- 02** Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete la scorza di limone cuocete a fiamma media per 4 minuti fino a quando l'acqua non sarà evaporata e le scorze risulteranno caramellate. Prendete le scorze con una pinza da cucina e adagiatele su un vassoio rivestito con carta forno.
- 03** In un bicchiere alto versate lo yogurt, l'aneto e l'olio, frullate con il mixer ad immersione per ottenere una crema omogenea.
- 04** Aggiustate di sale e pepe la salsa e tenete da parte. Ora scaldate la piadina da entrambi i lati in una padella per un paio di minuti. Tutto è pronto per farcire la piadina: per prima cosa distribuite la rucola.
- 05** Adagiate sopra le fettine di salmone e la salsa, aggiungete altra rucola e la scorza di limone caramellata. La piadina con salmone e salsa allo yogurt è pronta per essere servita.



PIADINA AL SALMONE CON SALSA ALLO YOGURT

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina con salmone e salsa allo yogurt.

Consiglio

Con il limone avanzato aromatizzate dell'acqua insieme a qualche fogliolina di menta, realizzerete così una bevanda fresca e dissetante, perfetta per accompagnare la piadina!

Piadina consigliata: **Loriana Integrale**



Confezione da 300g con 4 piadine

IL GUSTO VERO DAL GRANO INTERO

Una Piadina ricca di fibre, naturalmente buona, squisitamente genuina: il suo ingrediente principale è la farina di frumento 100% integrale. Dal gusto vero e originale, scura e con tipici segni di tostatura, l'Integrale è l'ideale per ricette rustiche, sapori antichi, nuovi trend nutrizionali che sposano tradizione e benessere.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



PIADINA CON CRUDO, PESTO DI FAVE E INDIVIA

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 20 min

 **Preparazione** 20 min

 **Dosi** 2 pezzi



Fave e pecorino sono una delle intramontabili coppie dai sapori rustici che non possono mancare nei menu primaverili. Pecorino fritto con crema di fave, pasta con fave e piselli e il sandwich di fave e formaggio sono alcune delle gustose rivisitazioni di questo abbinamento. Per valorizzare al meglio questo mix genuino e ghiotto vi proponiamo qui una stuzzicante piadina con crudo, pesto di fave e indivia. La nota pungente del pecorino si sdoppia: lo ritroverete infatti a scaglie e poi grattugiato ad insaporire il pesto di fave. La dolcezza del prosciutto crudo contrasterà perfettamente con il gusto tipicamente amarognolo dell'indivia, dando vita a un vivace gioco di equilibri tra i sapori, da provare!



Ingredienti

Piadine Integrali 2

Indivia belga 2

Pecorino romano in scaglie 30 g

Prosciutto crudo 70 g

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

PER IL PESTO DI FAVE

Fave 100 g

Pecorino romano da grattugiare 15 g

Olio extravergine d'oliva 40 g

Mandorle 15 g

Acqua 20 g

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

PIADINA CON CRUDO, PESTO DI FAVE E INDIVIA

Preparazione

01 Per realizzare la piadina con crudo, pesto di fave e indivia per prima cosa preparate il pesto di fave: portate al bollore l'acqua in un pentolino e poi cuocete le fave già sgranate per 5 minuti. Scolatele in una ciotola ed eliminate la buccia.

02 Versate le fave nel bicchiere alto di un mixer, aggiungete l'olio di oliva, il pecorino grattugiato e le mandorle intere.

03 Aggiungete anche l'acqua e frullate tutto con il mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea. Salate e pepate.

04 Tagliate in scaglie il pecorino e tenetelo da parte. Lavate e dividete in spicchi di circa 1 cm l'indivia e trasferitela in una ciotola, condite con olio.

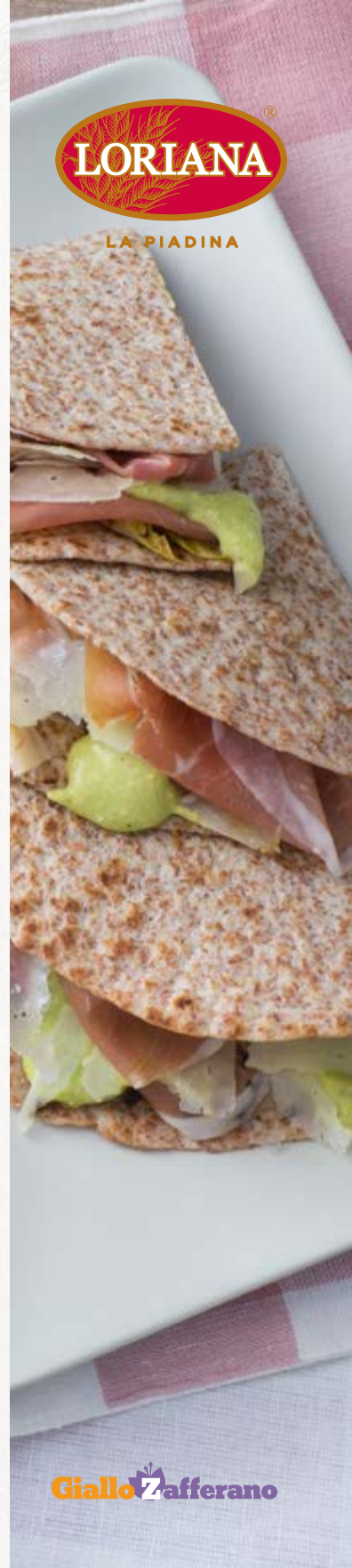
05 Insaporite anche con sale e pepe e poi grigliate per 5 minuti su una piastra ben calda.

06 Scaldate le piadine per un paio di minuti e farcite ciascuna piadina con 1/2 degli ingredienti del ripieno: per prima cosa adagiate l'indivia grigliata, poi le fette di prosciutto crudo.

07 Insaporite con il pesto di fave e le scaglie di pecorino. Richiudete la piadina con crudo, pesto di fave e indivia e servite subito.



LA PIADINA



PIADINA CON CRUDO, PESTO DI FAVE E INDIVIA

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina con crudo, pesto di fave e indivia.

Consiglio

Potete realizzare una crema di fave dal gusto più delicato utilizzando solo olio, succo di limone e mezzo spicchio di aglio.

Piadina consigliata: **Loriana Integrale**



Confezione da 300g con 4 piadine

IL GUSTO VERO DAL GRANO INTERO

Una Piadina ricca di fibre, naturalmente buona, squisitamente genuina: il suo ingrediente principale è la farina di frumento 100% integrale. Dal gusto vero e originale, scura e con tipici segni di tostatura, l'Integrale è l'ideale per ricette rustiche, sapori antichi, nuovi trend nutrizionali che sposano tradizione e benessere.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



PIADINA CULATELLO E CARCIOFI

 **Difficoltà** bassa

 **Preparazione** 15 min

 **Dosi** 2 pezzi



Ingredienti

Piadine Integrali 4

Carciofi (da pulire) 450 g

Culatello a fette 200 g

Aceto di mele 7 g

Olio extravergine d'oliva
10 g

**Parmigiano reggiano
stagionato 24 mesi** 40 g

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Direttamente dallo street food nostrano un piatto appetitoso e dal tocco gourmet: la piadina culatello e carciofi. Un salume pregiato dal gusto raffinato arricchisce di sapore la farcitura a base di insalata di carciofi, dalle note gradevolmente acidule, e stuzzicanti scaglie di Parmigiano Reggiano. Un ripieno dal gusto unico avvolto da una morbida e fragrante piadina integrale, nutriente e genuina. Fate il pieno di bontà e portate in tavola il buonumore con una piadina semplice e facile da preparare che renderà speciale un pranzo informale tra amici o una cena in famiglia.

Preparazione

- 01** Per realizzare la piadina culatello e carciofi per prima cosa occupatevi della pulizia dei carciofi: eliminate le foglie più esterne e coriacee e pelate anche la parte più fibrosa del gambo. Tagliate via le punte e dividete ogni carciofo a metà nel senso della lunghezza.
- 02** Con un cucchiaino estraete la barbetta centrale e poi procedete ad affettare sottilmente i cuori dei carciofi, raccogliendoli man mano in una ciotola.
- 03** Condite con l'aceto di mele, l'olio di oliva, poi salate e pepate a piacere e per finire insaporite con 20 g di scaglie di Parmigiano Reggiano, ottenute con un pelaverdure.
- 04** L'insalata di carciofi è pronta, ora potete scaldare le piadine: ponete sul fuoco una padella, scaldate e quando sarà ben calda adagiate la piadina, e scaldatela per circa 1 minuto per lato.
- 05** A questo punto farcite ciascuna piadina con $\frac{1}{4}$ dell'insalata di carciofi, 50 g di culatello e scaglie di Parmigiano. Ripiegate a metà la piadina per chiuderla e servitela subito.



LA PIADINA

PIADINA CULATELLO E CARCIOFI

Conservazione

Consigliamo di consumare la piadina in giornata, avendo cura di conservarla in frigorifero.

Consiglio

Realizzate la vostra piadina anche con una fresca insalata di finocchi o con del radicchio grigliato.

Piadina consigliata: **Loriana Integrale**



Confezione da 300g con 4 piadine

IL GUSTO VERO DAL GRANO INTERO

Una Piadina ricca di fibre, naturalmente buona, squisitamente genuina: il suo ingrediente principale è la farina di frumento 100% integrale. Dal gusto vero e originale, scura e con tipici segni di tostatura, l'Integrale è l'ideale per ricette rustiche, sapori antichi, nuovi trend nutrizionali che sposano tradizione e benessere.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



PIADINA YOGURT E GRANOLA

 **Difficoltà** bassa

 **Cottura** 40 min

 **Preparazione** 20 min

 **Dosi** 4 pezzi

 **Nota** + 30 minuti di raffreddamento



Dolci tentazioni o una sana merenda? Perché scegliere quando si possono avere entrambi con una ricetta come la piadina yogurt e granola. La piadina si veste di dolcezza e diventa un dessert insolito e accattivante: un fragrante involucro integrale è la base che racchiude una golosa farcia a base di yogurt greco, freschi frutti rossi e croccante granola homemade, un delizioso mix tostato di frutta secca, bacche e cereali insaporito con miele d'acacia. Assaporate il gusto fresco e leggero della nostra piadina yogurt e granola e scoprite tutte le sfumature di consistenze morso dopo morso!



Ingredienti

Piadine Integrali 4

Yogurt greco 300 g

Miele di acacia 50 g

Panna fresca liquida
150 g

Fragole 8

Lamponi 12

Zucchero a velo q.b.

PER LA GRANOLA

Avena 110 g

Mandorle 35 g

Cherigli di noci 35 g

Nocciole 35 g

Uva passa 40 g

Bacche di Goji 20 g

Miele millefiori 50 g

Acqua 50 g

Olio di semi di girasole
25 g

Zucchero muscovado
1 cucchiaio

Preparazione

- 01** Per realizzare la piadina yogurt e granola per prima cosa occupatevi della preparazione della granola. Sciacquate l'uvetta e le bacche di goji. Poi tritate grossolanamente le nocciole, le mandorle e le noci. Procedete con lo sciroppo: in una padella versate il miele, l'acqua, l'olio e lo zucchero.
- 02** Cuocete per 10 minuti a fuoco medio fino a creare uno sciroppo, quindi spegnete il fuoco e versate l'avena, la frutta secca precedentemente tritata, l'uva passa scolata e asciugata bene e le bacche di goji sempre ben asciugate. Mescolate con una spatola per amalgamare.
- 03** Versate il composto ottenuto su una leccarda rivestita con carta da forno. Distribuite uniformemente con la spatola, poi cuocete in forno preriscaldato statico a 160° per 30 minuti sul ripiano medio. A cottura ultimata, sfornate la vostra granola che sarà ben dorata e lasciatela raffreddare per almeno 30 minuti.
- 04** Nel frattempo occupatevi della crema: in una ciotolina versate lo yogurt e il miele e mescolate. Montate la panna fresca liquida con le fruste elettriche fino a quando non sarà ben soda, a questo punto incorporatela allo yogurt. Lavate lamponi e fragole ed eliminate picciolo e foglie di queste ultime.
- 05** Ora scaldate ciascuna piadina in una padella a fuoco medio per circa 1 minuto per lato. Trasferitela su un tagliere e farcite metà della piadina con la crema di yogurt, la granola e i frutti rossi.
- 06** Richiudete la piadina, dividetela a metà, guarnite con zucchero a velo e servite la vostra piadina yogurt e granola.



LA PIADINA



PIADINA YOGURT E GRANOLA

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina yogurt e granola subito. È preferibile preparare la granola il giorno precedente così da avere già tutti gli ingredienti pronti per l'utilizzo, conservandola in un barattolo ermetico. La granola si conserva fino a 1 settimana.

Consiglio

È possibile sostituire i frutti rossi con frutti stagionali morbidi come pesche, albicocche, fichi, uva e personalizzare la granola in base ai propri gusti usando noci pecan, pistacchi, pinoli, cocco essiccato e tutta la frutta disidratata.

Piadina consigliata: **Loriana Integrale**



Confezione da 300g con 4 piadine

IL GUSTO VERO DAL GRANO INTERO

Una Piadina ricca di fibre, naturalmente buona, squisitamente genuina: il suo ingrediente principale è la farina di frumento 100% integrale. Dal gusto vero e originale, scura e con tipici segni di tostatura, l'Integrale è l'ideale per ricette rustiche, sapori antichi, nuovi trend nutrizionali che sposano tradizione e benessere.

→ [Scopri di più](#)



LA PIADINA



Loriana, l'amore per le cose fatte bene.



Già da bambina **Loriana** non aveva dubbi su cosa avrebbe fatto da grande: avrebbe fatto le Piadine. Le avrebbe fatte proprio come faceva la nonna e ci avrebbe messo dentro l'amore. Perché come diceva la nonna "Quando ci metti l'amore, tutto è più buono, lo sanno tutti...". E oggi tutti conoscono le Piadine **Loriana**!

La storia della Piadina **Loriana** è una storia d'amore genuino. Inizia negli anni '60 a Forlì, nel cuore della Romagna, quando la signora **Loriana** e suo marito Eolo creano un laboratorio artigianale per produrre in proprio la loro passione: la Piadina.

Da azienda familiare a realtà industriale, l'amore di **Loriana** cresce. La sua Piadina arriva a conquistare il mercato italiano e quello estero, mantenendo sempre un punto fermo: la sua fedeltà alle caratteristiche tipiche del prodotto artigianale, senza conservanti, e alla qualità che deriva da un'accurata selezione delle materie prime.

La capacità di migliorare e insieme di trarre il meglio dall'evoluzione tecnologica fa lievitare la sua esperienza. La passione genuina volta alla continua ricerca della perfezione fa della sua bontà un'eccellenza.



Loriana è una Piadina di altissima qualità, fatta di storia e di passione e solo con i migliori ingredienti genuini selezionati, proprio come vuole la tradizione.

Il risultato è una perfezione che si vede, si sente... e si assapora in un assortimento completo di Piadine per tutti i gusti e le esigenze nutrizionali: dalla classica Sfogliatissima alle Arrotolabili, dall'Integrale alla Piadina con farina di Legumi, la Biologica e la Light con farina di riso, fino all'IGP, la Piadina Romagnola alla Riminese certificata Indicazione Geografica Protetta.



Loriana è per tutti: la Piadina per eccellenza!



LORIANA[®]
LA PIADINA



LA PIADINA

TI ASPETTIAMO NEL MONDO *di Loriana.*



Scopri quanta bontà c'è ancora da provare!

Sul nostro sito troverai tante altre ricette originali, conoscerai la vera storia di Loriana e della Piadina e potrai scegliere le tue piadine preferite anche in base alle informazioni nutrizionali e ai consigli d'uso.

Ti aspettiamo!

www.piadinaloriana.it





Piadina Creativa

Progettazione Grafica

Boris Orlovich

Realizzazione ricetta

Redazione di GialloZafferano

In collaborazione con Lorian

