



#PiadinaCreativa

Scopri le 10 migliori ricette realizzate da **GialloZafferano** con le piadine **Loriana**



Scegli Loriana

per la tua **Piadina Creativa!**

Perché Loriana è la specialista della piadina.

È la piadina romagnola per eccellenza, fatta con passione e fedele alla tradizione dal 1973.

La ricetta originale, preparata con farina di grano romagnolo e tanto amore.



Non una come tante, ma la migliore di sempre, per incontrare i gusti e le esigenze di tutti, ogni giorno e in ogni occasione.

A pranzo o a cena, per la merenda o per l'aperitivo, Loriana può essere farcita con qualsiasi ingrediente ti suggerisca l'immaginazione. In queste pagine troverai alcune idee per preparare deliziose piadine dal sapore unico e di un'irresistibile eleganza. Ricette dagli abbinamenti originali, gustosi e saporiti, ma senza mai dimenticare gli ingredienti della tradizione per esaltare l'autenticità della Piadina Loriana.





Indice



Piadina Loriana Arrotolabile

Piadina con ganache alle nocciole,
lamponi e cocco **27**

Piadina Salsiccia e patate **31**

Piadina Loriana Romagnola Igp alla Riminese

Piadina con prosciutto crudo e
mascarpone **35**

Piadina Loriana Integrale

Piadina con taleggio e cipolle
caramellate **38**

Piadina Loriana Sfogliatissima

04 Piadina con prosciutto e scamorza

07 Piadina con 'nduja, salsiccia
e pomodorini

11 Piadina con tacchino e guacamole

Piadina Loriana Sfogliatissima Olio

15 Piadina con zucchine e stracchino

19 Piadina con pomodori secchi
e mozzarella di bufala

23 Piadina melanzane, scamorza
e pico de gallo



Piadina con prosciutto e scamorza



-  **Preparazione** 5 min
-  **Cottura** 2 min
-  **Dosi** 2 persone
-  **Costo** ●●●●●
-  **Difficoltà** ●●●●●

La piadina è una delle migliori alternative a panini e sandwich. Ma come farcirla per uno spuntino gustoso e veloce? Le alternative sono davvero tante, dalla versione più classica, con prosciutto crudo, rucola e squacquerone a quelle più particolari, come la nostra piadina con yogurt e granola. Oggi però vogliamo consigliarvi un ripieno salato: un abbinamento davvero classico che piace sempre a tutti! La piadina con prosciutto e scamorza è l'idea perfetta per un pranzo o uno spuntino veloce. Per un gusto speciale abbiamo scelto di utilizzare del prosciutto cotto arrosto e arricchire la nostra piadina con senape antica. Allora cosa aspettate a realizzarla? Bastano pochissimi minuti!

Piadina con prosciutto e scamorza

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime* 2
- Prosciutto cotto arrosto 150 g
- Scamorza (provola) 230 g
- Senape antica q.b.



Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con prosciutto e scamorza come prima cosa tagliate quest'ultima a fette spesse mezzo cm.
- 02** Ponete la piadina in una padella e scaldatela per 30 secondi, poi giratela e posizionate solo su un lato metà delle fette di scamorza.
- 03** Coprite con un coperchio e aspettate altri 30 secondi, fino a che il formaggio non si sarà sciolto.

Piadina con prosciutto e scamorza

- 04** Trasferite quindi la piadina su un tagliere, posizionate metà delle fette di prosciutto, aggiungete un po' di senape antica e richiudete la piadina. Preparate la seconda piadina allo stesso modo e servitele.

Conservazione

Consigliamo di consumare la piadina con prosciutto e scamorza al momento.

CONSIGLIO

Arricchite la piadina con zucchine grigliate!

LORIANA
LA PIADINA



Loriana Sfogliatissima

LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una Piadina soffice e morbida, ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. La **Sfogliatissima** è l'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa, o perché no, da portare in tavola al posto del pane!

Piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini



La 'nduja è un tipico insaccato calabrese dalla consistenza molto morbida, una vera prelibatezza per gli amanti dei sapori decisi e piccanti... se questo è il vostro caso, la ricetta della piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini è ciò che fa per voi! Un ripieno robusto e sostanzioso che viene però stemperato dalla freschezza dei pomodorini per un risultato davvero appagante. Facile e veloce da preparare, la piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini è perfetta da gustare in compagnia degli amici insieme a un boccale di birra per passare una serata all'insegna della convivialità!

 **Preparazione** 10 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime* 2
- Salsiccia 400 g
- Nduja 180 g
- Pomodorini ciliegino 200 g
- Olio extravergine d'oliva q.b.



Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini per prima cosa tagliate i pomodorini a metà, poi rimuovete il budello dalla salsiccia e sgranatela.
- 02** Scaldare un filo d'olio in una padella e aggiungete la salsiccia sgranata.
- 03** Rosolate la salsiccia mescolando con un mestolo, fino a che non avrà cambiato colore. Tenete da parte la salsiccia e scaldate la prima piadina in un'altra padella per 30 secondi, poi giratela dall'altra parte, per scaldarla altri 30 secondi.

LORIANA
LA PIADINA

Piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini

- 04 Spalmate metà della 'nduja su un lato e lasciate sul fuoco per un altro minuto.
- 05 A questo punto trasferite la piadina su un tagliere e aggiungete metà della salsiccia rosolata.
- 06 Distribuite metà dei pomodorini e ripiegate la piadina a metà.
- 07 Procedete nello stesso modo per preparare anche la seconda e gustate la vostra piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini.



LORIANA
LA PIADINA

Piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina con 'nduja, salsiccia e pomodorini o al massimo entro qualche ora.

CONSIGLIO

Potete rendere ancora più ricca la vostra piadina aggiungendo anche della stracciatella!

LORIANA
LA PIADINA

Loriana Sfogliatissima

LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una Piadina soffice e morbida, ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. La **Sfogliatissima** è l'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa, o perché no, da portare in tavola al posto del pane!



Piadina con tacchino e guacamole



La salsa guacamole è diventata un must have per completare sandwich, panini e, perchè no, piadine! Ecco a voi la piadina tacchino e guacamole, abbinamento perfetto per un pranzo veloce pieno di gusto o per una serata a tema piadine! Una fragrante piadina sfogliata farcita con tenero tacchino e questa cremosa salsa, facilissima da realizzare arricchita con cipolla, peperoncino e lime. Gustatela chiacchierando con i vostri amici o portatela in ufficio, questa piadina sarà perfetta da gustare calda, ma anche fredda!

 **Preparazione** 15 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con tacchino e guacamole

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime* 2
- Fesa di tacchino 600 g
- Avocado 600 g
- Cipolle 100 g
- Peperoncino fresco 1
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Succo di lime 40 ml
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.



LORIANA
LA PIADINA

Preparazione

01 Per preparare la piadina con tacchino e guacamole, come prima cosa tagliate l'avocado a metà, poi sbucciatelo e tagliatelo a pezzi.

02 Tritate finemente la cipolla e il peperoncino. Spremete il lime e raccogliete il succo, ne serviranno 40 ml, poi tritate anche il prezzemolo.



Piadina con tacchino e guacamole

- 03** Versate i cubetti di avocado in una ciotola, aggiungete il succo di lime e schiacciate con una forchetta fino ad ottenere una purea.
- 04** Aggiungete poi il trito di cipolla, peperoncino e prezzemolo, salate e mescolate bene con una spatola.
- 05** Versate in un tegame un filo d'olio, scaldatelo e posizionate la fesa di tacchino all'interno. Lasciatela dorare, poi giratela e proseguite la cottura per 10 minuti totali, girando di tanto in tanto.
- 06** Trasferite poi su un tagliere e tagliate la carne a fette. Scaldate la prima piadina 30 secondi per lato, poi trasferitela su un tagliere.
- 07** Sistemate metà della salsa guacamole solo su mezza piadina, posizionate sopra metà delle fettine di carne e condite con sale e pepe.
- 08** Aggiungete un filo d'olio, richiudete a metà la piadina e servitela. Preparate l'altra alla stessa maniera.

LORIANA
LA PIADINA



Piadina con tacchino e guacamole

Conservazione

Gustate la piadina appena preparata o nel giro di poche ore.

CONSIGLIO

Al posto del prezzemolo potete utilizzare del coriandolo. Se non amate il gusto piccante omettete il peperoncino o sostituitelo con un pezzetto di peperone.



Loriana Sfogliatissima

LA BONTÀ È SOFFICE COSÌ

Una Piadina soffice e morbida, ricca di gusto e fedele alla tradizione, preparata secondo una ricetta esclusiva con ingredienti originali, come la farina di grano romagnolo. La **Sfogliatissima** è l'ideale per una cena veloce, ricca e appetitosa, o perché no, da portare in tavola al posto del pane!



Piadina con zucchine e stracchino



Per il pranzo di oggi prepariamo insieme una buonissima ricetta vegetariana, la piadina con zucchine e stracchino. Perfetta quando non si ha molto tempo per cucinare o quando si ha semplicemente voglia di qualcosa di davvero sfizioso! Abbiamo scelto una piadina all'olio, così da permettere a tutti di mangiarla e l'abbiamo farcita con tanti buoni ingredienti. Un generoso strato di stracchino, che grazie al calore della padella diventerà cremosissimo, abbondanti zucchine grigliate e per finire una cascata di noci tritate a coltello e una glassa all'aceto balsamico che donerà un piacevole contrasto. Potrete gustare questa piadina al momento per godere di tutta la sua fragranza, ma sarà ottima anche fredda!

 **Preparazione** 5 min

 **Cottura** 25 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con zucchine e stracchino

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime* all'olio EVO 2
- Zucchine 400 g
- Stracchino 250 g
- Gherigli di noci 50 g
- Glassa di aceto balsamico q.b.
- Sale fino q.b.



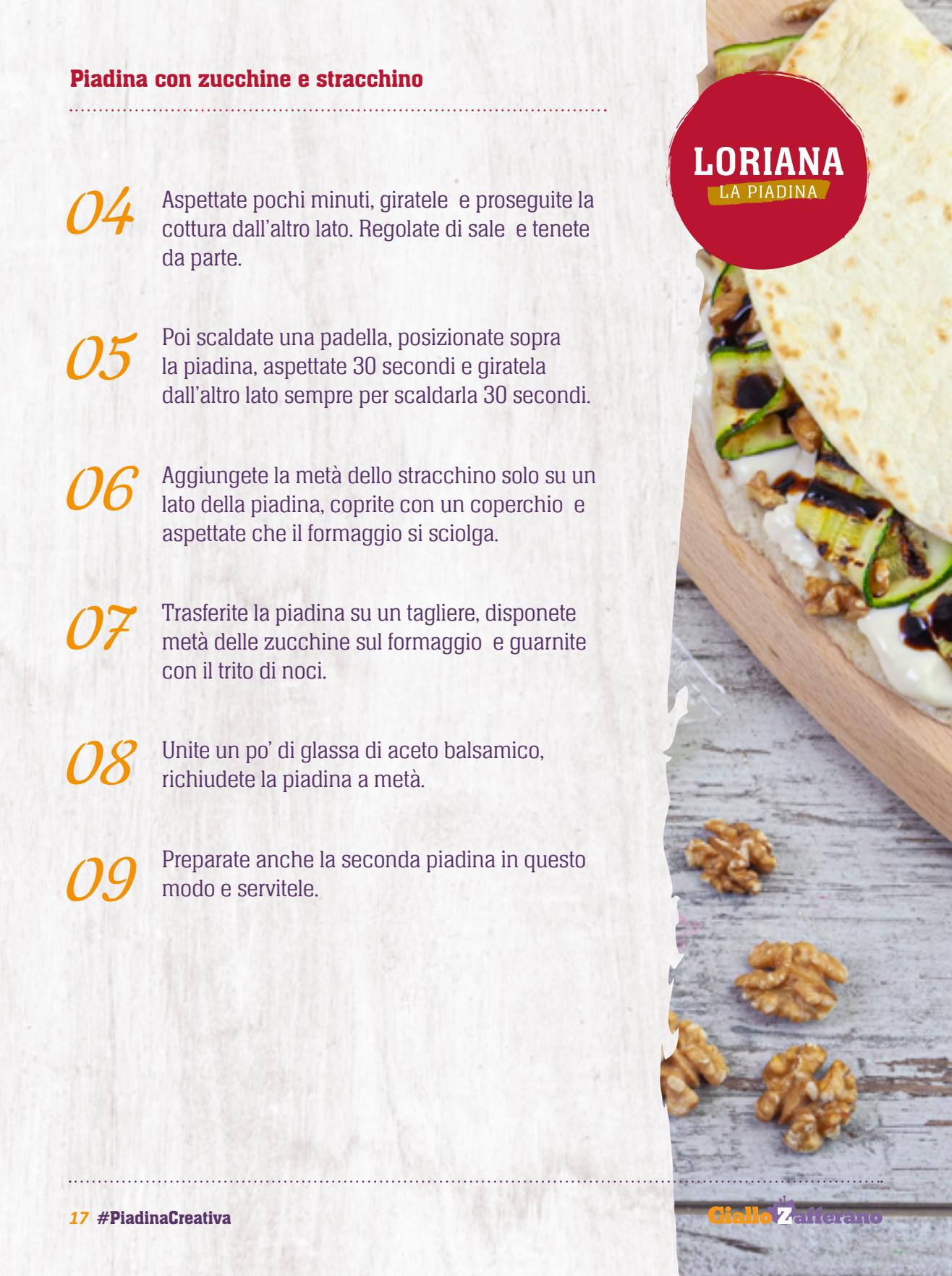
Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con zucchine e stracchino come prima cosa tritate i gherigli di noci e teneteli da parte.
- 02** Lavate bene le zucchine, spuntatele e tagliatele a fette sottili, spesse un paio di mm.
- 03** Scaldate bene una griglia e posizionate sopra le zucchine.

LORIANA
LA PIADINA

Piadina con zucchine e stracchino

- 04** Aspettate pochi minuti, giratele e proseguite la cottura dall'altro lato. Regolate di sale e tenete da parte.
- 05** Poi scaldate una padella, posizionate sopra la piadina, aspettate 30 secondi e giratela dall'altro lato sempre per scaldarla 30 secondi.
- 06** Aggiungete la metà dello stracchino solo su un lato della piadina, coprite con un coperchio e aspettate che il formaggio si sciolga.
- 07** Trasferite la piadina su un tagliere, disponete metà delle zucchine sul formaggio e guarnite con il trito di noci.
- 08** Unite un po' di glassa di aceto balsamico, richiudete la piadina a metà.
- 09** Preparate anche la seconda piadina in questo modo e servitele.



LORIANA
LA PIADINA

Piadina con zucchine e stracchino

Conservazione

Consigliamo di consumare al momento la piadina con zucchine e stracchino, o entro poche ore al massimo.

CONSIGLIO

Arricchite la piadina con prosciutto cotto o speck!

LORIANA
LA PIADINA



Loriana Sfogliatissima Olio

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 Olio** è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

Piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala



 **Preparazione** 10 min

 **Cottura** 5 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Nota aggiuntiva:

+ 30 min. per scolare la mozzarella

Tutto il gusto del mediterraneo in una ricetta facile e sfiziosa!

La piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala è una ricetta vegetariana che vi stupirà con il suo sapore ricco e deciso, ideale per un pranzo veloce o una cena informale fra amici. Il tocco profumato dell'origano e di un olio extravergine di qualità esalteranno al meglio la bontà dei due ingredienti protagonisti, considerati eccellenze del nostro territorio. E a custodire questo ghiotto ripieno, una piadina realizzata senza grassi animali che metterà sicuramente tutti d'accordo!

Piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime all'Olio EVO 2*
- Mozzarella di bufala 400 g
- Pomodori secchi 200 g
- Origano q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.



LORIANA
LA PIADINA

Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala, per prima cosa tagliate la mozzarella a fette e lasciatela scolare in un colino per almeno 30 minuti.
- 02** Trascorso questo tempo, mettete una padella sul fuoco e scaldate la prima piadina per 30 secondi da un lato.
- 03** Poi scaldate anche per 30 secondi dall'altro lato, aggiungendo metà delle fette di mozzarella su un lato della piadina.

Piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala



- 04** Coprite con coperchio e aspettate che si sciolga.
- 05** A questo punto trasferite la piadina su un tagliere e condite con olio e pepe, poi aggiungete metà dei pomodori secchi.
- 06** Spolverizzate con un pizzico di origano e ripiegate la piadina a metà.
- 07** Procedete allo stesso modo per preparare l'altra e gustate la vostra piadina con pomodori secchi, bufala e origano!



Piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina con pomodori secchi e mozzarella di bufala o al massimo entro poche ore.

CONSIGLIO

Potete utilizzare anche la mozzarella di mucca al posto di quella di bufala, avendo sempre cura di farla scolare per eliminare il liquido in eccesso.

LORIANA
LA PIADINA



Loriana Sfogliatissima Olio

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 Olio** è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

Piadina melanzane, scamorza e pico de gallo



Se pensate di aver provato tutte le varianti per farcire le piadine, ve ne sarete sicuramente dimenticati uno! Oggi vi faremo scoprire un abbinamento originale, gustoso e saporito con la piadina melanzane, scamorza e pico de gallo. Il pico de gallo è un condimento a crudo realizzato con diverse verdure (pomodori, cipolle, peperoni, peperoncini, spezie), solitamente si abbina a piatti di carne o pesce. I suoi sapori freschi e piccanti la rendono perfetta per i menu estivi. Provate a farcire la vostra piadina di melanzane e scamorza con pico de gallo, non ve ne pentirete! Non vi resta che lasciarvi trasportare dalla magia di questi sapori per un pranzo all'insegna del gusto!

 **Preparazione** 20 min

 **Cottura** 5 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina melanzane, scamorza e pico de gallo

Gli ingredienti

- Piadine *Sfogliatissime* all'Olio EVO 2
- Melanzane 400 g
- Scamorza (provola) 230 g
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

PER IL PICO DE GALLO

- Pomodori piccadilly 300 g
- Cipolle bianche 100 g
- Peperoncino fresco 1
- Succo di lime 40 ml
- Peperoni friggirelli 100 g
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.



LORIANA
LA PIADINA

Preparazione

- 01** Per preparare la piadina melanzane, scamorza e pico de gallo, preparate il condimento: lavate i pomodorini e tagliateli a dadini. Poneteli in un colino per eliminare l'acqua di vegetazione.

Piadina melanzane, scamorza e pico de gallo



- 02** Tagliate a listarelle i peperoni friggiteli, privateli dei semi e poi riduceteli a un trito più fine. Mondate e tritate anche la cipolla e il peperoncino, privato dei semi. Spremete il succo del lime.
- 03** Infine tritate anche il prezzemolo. Ponete il trito ottenuto in una ciotola e unite anche i pomodorini a dadini. Insaporite con il prezzemolo, il sale e il succo del lime. Aggiungete un filo di olio e mescolate.
- 04** Lavate e spuntate le melanzane, quindi tagliatele a fette di circa 1/2 cm. Ungete con poco olio una griglia e scaldatela, quando sarà ben rovente adagiate le melanzane e grigliatele per un minuto per lato o fino a quando si formeranno le tipiche striature.
- 05** Tagliate la scamorza a fette di circa 1/2 cm. Scaldate in padella la piadina per 30 secondi poi giratela e adagiate su una metà le fettine di scamorza, coprite con il coperchio e scaldate ancora 30 secondi.
- 06** A questo punto trasferite la piadina su un tagliere e adagiate sopra la scamorza le fettine di melanzane grigliate e salate. Per finire completate con il pico de gallo, ripiegate a metà la piadina e servitela subito in tavola.



Piadina melanzane, scamorza e pico de gallo

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina melanzane, scamorza e pico de gallo.

CONSIGLIO

Il tradizionale pico de gallo in genere si insaporisce con il coriandolo, ma noi abbiamo optato per il prezzemolo dal gusto meno intenso e facilmente reperibile. A voi la scelta!

LORIANA
LA PIADINA



Loriana Sfogliatissima Olio

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 Olio** è naturalmente squisita e particolarmente fragrante. L'ideale per un'alimentazione sana e leggera, vegetariana o di tradizione mediterranea.

Piadina con ganache alle nocciole, lamponi e cocco



Lamponi e cocco: uno speciale connubio.

Se poi si aggiunge il cioccolato fondente, lo spettacolo è assicurato, come in questa ricetta: piadina con ganache, lamponi e cocco. Una super merenda per scoprire il lato dolce della piadina! La ganache viene impreziosita dalla granella di nocciole che conferisce ancora più gusto a questa morbida crema. Il cocco e i lamponi verranno avvolti da tanta golosità e la piadina con ganache, lamponi e cocco vi conquisterà già al primo assaggio!

 **Preparazione** 20 min

 **Cottura** 5 min

 **Dosi** 4 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con ganache alle nocciole, lamponi e cocco

Gli ingredienti

- Piadine Arrotolabili 4
- Lamponi 100 g
- Cocco 15 g (in scaglie grosse)

Per la ganache

- Cioccolato fondente 230 g
- Panna fresca liquida 150 g
- Granella di nocciole 15 g



Preparazione

- 01** Per preparare la piadina con ganache alle nocciole, lamponi e cocco cominciate scaldando la panna in un pentolino.
- 02** Non appena sfiorerà il bollore spostate dal piano di cottura e aggiungete il cioccolato sminuzzato grossolanamente.
- 03** Mescolate per bene fino a quando il cioccolato non si sarà fuso e amalgamato alla panna.



Piadina con ganache alle nocciole, lamponi e cocco

- 04** Aggiungete la granella, mescolate ancora e lasciate a temperatura ambiente per 1 ora.
- 05** Trascorso il tempo scaldate la piadina in una padella calda per circa 1 minuto girandola a metà cottura.
- 06** È il momento di farcire la prima piadina arrotolabile: spalmate la ganache avendo cura di lasciare un paio di cm dal bordo superiore e poi distribuite un po' di lamponi e di cocco.
- 07** Arrotolate e dividete a metà. Ripetete per tutte le altre e guarnite in superficie con il cioccolato avanzato. Ecco pronta la piadina al cioccolato con lamponi e cocco.

LORIANA
LA PIADINA



Piadina con ganache alle nocciole, lamponi e cocco

Conservazione

Si consiglia di consumare subito la piadina al cioccolato con lamponi e cocco.

CONSIGLIO

Provate ad arricchire la salsa al cioccolato con granella di pistacchi o mandorle, la vostra piadina al cioccolato con lamponi e cocco avrà sempre una nuova veste!



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.



Piadina salsiccia e patate



La piadina salsiccia e patate è un piatto unico dai sapori rustici che prende ispirazione da una classica preparazione casalinga, la salsiccia con le patate. Per ricreare il gusto unico di questo appetitoso abbinamento abbiamo scelto una cottura più espressa rispetto a quella in forno, prevista dalla ricetta tradizionale. Basterà saltare in padella la carne e le patate sbollentate e ricreare così quel mix ghiotto e sostanzioso che solleciterà i vostri palati al primo morso!

 **Preparazione** 15 min

 **Cottura** 15 min

 **Dosi** 4 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Gli ingredienti

- Piadine Arrotolabili 4
- Salsiccia 350 g
- Patate 650 g
- Rosmarino 2 rametti
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.



LORIANA
LA PIADINA

Preparazione

01 Per preparare la piadina salsiccia e patate per prima cosa pelate le patate, poi tagliatele a cubetti di circa 1 cm .

02 Ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua, portate a bollore, salate e lessate le patate per circa 10 minuti, devono risultare tenere ma compatte.

03 Tritate gli aghi di rosmarino. Scaldate un filo di olio in una padella, versate la salsiccia ben sgranata e rosolatela per circa 5 minuti.

Piadina salsiccia e patate

- 04** Quando le patate saranno pronte, scolatele direttamente in padella, aggiustate di sale e pepe e insaporite con il rosmarino tritato.
- 05** Scaldate la piadina in una padella antiaderente per 30 secondi, poi giratela aiutandovi con una paletta e scaldatela ancora per 30 secondi dall'altro lato.
- 06** A questo punto adagiate la piadina calda su un tagliere e farcite con il ripieno.
- 07** Sollevate la piadina da un lembo, richiudete i bordi di pasta laterali in modo da non far fuoriuscire il ripieno e arrotolatela.
- 08** Tagliate a metà la piadina salsiccia e patate e servitela ben calda.



LORIANA
LA PIADINA

Piadina salsiccia e patate

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina salsiccia e patate.

CONSIGLIO

Invece del rosmarino provate a insaporire il ripieno con della paprika!



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 con ripieni, girelle e rotolini farciti, finger food sempre perfetti per aperitivi stuzzicanti.



Piadina con prosciutto crudo e mascarpone



A volte non serve preparare dei piatti sofisticati per avere successo in cucina. Anche le cose più semplici, quelle che si preparano in pochi minuti possono dare grandi soddisfazioni. Ed è proprio il caso della piadina con prosciutto crudo e mascarpone, arricchita con una cascata di mandorle tostate. Perfetta come piatto unico, da gustare da soli o in compagnia dei vostri amici per un aperitivo davvero gustoso. Potrete personalizzare la piadina aggiungendo rucola, olive verdi o pomodori secchi. Allora cosa aspettate... organizzate una bella serata a tema romagnolo con tante piadine diverse!

 **Preparazione** 10 min

 **Cottura** 10 min

 **Dosi** 2 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con prosciutto crudo e mascarpone

Gli ingredienti

- Piadine Romagnole
IGP alla Riminese 2
- Prosciutto crudo 150 g
- Mascarpone 250 g
- Mandorle 50 g



Preparazione

01 Per preparare la piadina con prosciutto crudo e mascarpone, tostate le mandorle che saranno la nota croccante del ripieno.

02 Tostatele in padella senza aggiungere grassi, a fuoco medio-basso. Tritatele con un coltello. Scaldate una delle due piadine in una padella già calda, aspettate 30 secondi poi giratela, per scaldare anche dall'altro lato.

03 Ora spalmate metà del mascarpone su metà piadina, coprite con coperchio e aspettate un altro minuto.

LORIANA
LA PIADINA

Piadina con prosciutto crudo e mascarpone

- 04** Trasferite la piadina su un tagliere, aggiungete qualche fetta di prosciutto crudo e metà delle mandorle tostate. Richiudete a metà, preparate l'altra piadina allo stesso modo e gustatele ancora calde!

Conservazione

Si consiglia di consumare la piadina con prosciutto crudo e mascarpone al momento.

CONSIGLIO

Se preferite potete arricchire la piadina con pomodori secchi, scolati e tagliati a striscioline!

Loriana Igp Alla Riminese

IL SAPORE CHE RESTA NEL CUORE

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



Piadina con taleggio e cipolle caramellate



La piadina con taleggio e cipolle caramellate è un piatto unico ricco e prelibato,

che si ispira all'irresistibile accostamento della composta di cipolle ai formaggi. Per questo sodalizio gustoso abbiamo scelto il tipico formaggio dell'omonima valle bergamasca, celebre per il suo inconfondibile aroma caratterizzato da un retrogusto tartufato, da accompagnare a una composta di cipolle dolcemente caramellate, che si ritrova invece nella cucina mediterranea. Il risultato è un incontro di sapori italiani dalle note agrodolci che vi conquisteranno al primo morso.

 **Preparazione** 15 min

 **Cottura** 70 min

 **Dosi** 4 persone

 **Costo** ●●●●●

 **Difficoltà** ●●●●●

Piadina con taleggio e cipolle caramellate

Gli ingredienti

- Piadine *Integrali* 4
- Taleggio 350 g
- Cipolle bianche 900 g
- Zucchero di canna 40 g
- Aceto balsamico 50 ml
- Acqua 150 g
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.



Preparazione

- 01** Per realizzare la piadina con taleggio e cipolle caramellate per prima cosa mondate le cipolle, quindi affettatele in modo da ottenere uno spessore di circa 3-4 mm .
- 02** In una padella scaldate le cipolle con un giro di olio. Versate anche l'acqua, lo zucchero di canna e regolate di sale.
- 03** Mescolate, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 20 minuti a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

LORIANA
LA PIADINA

Piadina con taleggio e cipolle caramellate

- 04** Trascorso questo tempo, scoperchiate e proseguite la cottura per altri 45 minuti a fuoco dolce mescolando di frequente. Quando le cipolle risulteranno ben intenerite versate l'aceto balsamico, fate evaporare e poi spegnete il fuoco.
- 05** Tagliate il taleggio a fette di circa ½ cm. Scaldate in padella la piadina integrale per circa 30 secondi, girate la piadina per farla scaldare altri 30 secondi.
- 06** Disponete solo su una metà le fette di taleggio, coprite con il coperchio e lasciate che il taleggio si sciolga a fiamma bassa.
- 07** Adagiate le cipolle caramellate sul formaggio sciolto e chiudete la piadina ripiegandola a metà. Gustate la piadina con taleggio e cipolle caramellate ben calda.

LORIANA
LA PIADINA



Piadina con taleggio e cipolle caramellate

Conservazione

Consigliamo di consumare subito la piadina con taleggio e cipolle caramellate. Potete preparare in anticipo le cipolle caramellate e conservarle in frigo per un paio di giorni, per poi scaldarle all'occorrenza.

CONSIGLIO

Lo zucchero di canna conferisce un gusto più aromatico, ma se non l'avete potete sostituirlo con la stessa quantità di zucchero semolato.

LORIANA
LA PIADINA

Loriana Integrale

IL GUSTO VERO DAL GRANO INTERO

Una Piadina ricca di fibre, completamente vegetale, naturalmente buona: 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.



Sei curioso di scoprire insieme a noi tutte le novità? **Ti aspettiamo nel mondo di Lorianana!**

www.piadinaloriana.it



Seguici su



Inquadra il **QR Code**
e collegati subito!





#PiadinaCreativa

Progettazione Grafica

Boris Orlovich

Realizzazione ricetta

Redazione di GialloZafferano

In collaborazione con Lorian

GialloZafferano

LORIANA
LA PIADINA