

PIADINA ROMAGNOLA

Dalla farina di grano tenero coltivato in Romagna e proveniente da una filiera certificata, nasce la Piadina Romagnola sfogliata de I Tesori Pam & PANORAMA, un vero gioiello della più genuina tradizione regionale. Un prodotto assolutamente tipico di cui già Giovanni Pascoli tesse gli elogi. Ma soprattutto una specialità unica, preparata utilizzando solo sale marino integrale di Cervia, privo di additivi e non macinato per mantenere tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare come zinco, iodio, rame, manganese, ferro, magnesio, e potassio. Una gioia per il palato realizzata con lo strutto di puro suino che, secondo le tecniche della tradizione contadina, viene ottenuto esclusivamente dalla perfetta fusione a fuoco lento in paioli, dei tessuti adiposi macinati del maiale. Lo strutto non è sottoposto a processi di raffinazione e pertanto conserva le sue caratteristiche sensoriali tipiche, come l'odore ed il sapore, conferendo alla piadina il suo gusto inconfondibile.

La trovate nei nostri punti vendita in una busta da 360g (3 pezzi).

Suggerimento di ricetta: *"Piadina con salsiccia e pomodori saltati"*

INGREDIENTI:

- 4 piadine sfogliate I Tesori
- 800g di salsiccia fresca
- 200g di pomodorini ciliegina
- 30g di pinoli
- 2 cipollotti
- 6 foglie di basilico
- olio di oliva
- sale

PREPARAZIONE:

Rosolate i cipollotti affettati con il basilico e i pinoli in 2 cucchiaini di olio, unite i pomodorini tagliati a metà, salate e fate insaporire per 10 minuti. Cuocete la salsiccia sulla griglia, suddividetela nelle piadine, aggiungete il condimento con i pomodorini e servite. A piacere, accompagnate con paté di olive taggiasche I Tesori Pam & PANORAMA o un pesto siciliano.