

Bel Respiro

I PIATTI TIPICI

da provare

LA PIADINA ROMAGNOLA



Non si può capitare in Romagna senza assaggiare la tipica piadina romagnola e i crescioni

E' una focaccia di farina di grano cotta tradizionalmente su una lastra rotonda di terracotta detta "teglia" ma oggi più comunemente su piastra di metallo oppure su lastra refrattaria.

Le piadine vengono poi farcite a piacimento con salumi e formaggi o anche verdure.

I crescioni sono fatti con l'impasto della piadina e sono riempiti con varie farcite. I più comuni sono al pomodoro e mozzarella oppure alle erbe oppure zucca e patate, ma ne trovate una quantità infinita.

L'originale ricetta la vuole fatta con lo strutto ma io la preferisco con l'olio che può essere di oliva o di girasole e ogni famiglia ha la sua ricetta.

Bel Respiro

Io vi propongo la mia. Se volete potete provare a farla oppure vi posso insegnare a farla personalmente. A casa c'è tutto l'occorrente:

il tagliere di legno, il matterello, la piastra per la cottura
e gli ingredienti:

500 g. di farina tipo 0 oppure tipo 1

60 g. di olio di mais o di oliva (1 tazzina da caffè)

10 gr. sale

250 ml acqua

1/2 bustina di lievito per salati

Procedimento: Disporre a fontana, sulla spianatoia la farina setacciata con il lievito, adagiarsi al centro il resto degli ingredienti ed impastare bene con l'acqua. Coprire e far riposare; dividere l'impasto in 4 o 5 parti, formare le palline e stenderle; nel frattempo far riscaldare il testo sul fornello e cuocere le piadine.

Potete acquistarle già fatte negli innumerevoli chioschi che si trovano ovunque, io ve ne indico alcuni:

PIADELICE PIADINERIA 📞 +39 335 5730396

47020 Badia - Via Cesena, 3072

PIDA 📞 +39 0547 1951065

47521 Cesena - Viale Carducci, 10



Bel Respiro

CAPPELLETTI IN BRODO

Cappelletti o tortellini? Mia mamma diceva che se hanno la forma del cappello sono cappelletti e si fanno in brodo mentre se hanno il buco dentro sono tortellini e si condiscono con un sugo di pomodoro, un ragù di carne o verdura oppure con burro o panna



RAVIOLI SPINACI E RICOTTA

La tradizione li vuole conditi con burro e salvia oppure con il pomodoro, anche con questo primo piatto oggi si trovano infinità di condimenti. Provateli!



PASSATELLI IN BRODO

Nascono come ricetta povera, preparata con pane gratugiato, uova e Parmigiano Reggiano. L'impasto viene passato nell'apposito ferro che dà loro alforma caratteristica. Tradizionalmente si cuociono in brodo di carne caldo e profumato. Il loro sapore è intenso e avvolgente.



Bel Respiro

TAGLIATELLE AL RAGU'

Larghe o strette? Grosse o sottili come un velo? A ognuno il suo gusto.

Dovrebbero però essere larghe 8mm da cotte e 7mm da crude. La pasta ha una storia millenaria che ci giunge dall'epoca romana anche se non abbiamo una datazione precisa per la tagliatella la sua origine è sicuramente bolognese quindi di conseguenza il condimento per eccellenza è il ragù di carne, ma provatela anche con condimenti diversi!



STROZZAPRETI

Cibo molto popolare e di povere origini, viene infatti fatto con sola acqua e farina ed essendo bello pesante era difficile da inghiottire anche per i preti che notoriamente erano considerati ghiottoni nella cultura popolare.

Mia nonna che abitava a Bertinoro aveva giurato a se stessa che non appena si fosse sposata non avrebbe mai più fatto gli strozzapreti, lei li associava alla povertà e alla guerra e così anche mia madre non li aveva mai mangiati a casa sua e io da ragazzina ho chiesto a mia nonna di insegnarmi a farli. Il procedimento è molto semplice e oggi si possono condire in tanti modi sfiziosi.

Ve lo posso insegnare!



DOLCI

CIAMBELLA ROMAGNOLA

La ciambella romagnola è uno dei dolci più autentici della tradizione contadina dell'Emilia Romagna.

Nata come torta semplice da credenza, veniva preparata nelle cucine di casa con ingredienti poveri ma genuini.

Non contiene burro nè latte, ma olio o strutto, uova e farina: ciò che non mancava mai nelle dispense di campagna.

Ogni famiglia custodiva la propria ricetta, tramandata di generazione in generazione.

Tradizionalmente veniva profumata con scorza di limone o anice e decorata con zucchero in granella.

La sua forma allungata e rustica la rende immediatamente riconoscibile. In Romagna si accompagna spesso a un bicchiere di Sangiovese o di Albana. Più che un dessert, è simbolo di convivialità e ospitalità.



ZUPPA INGLESE

La zuppa inglese è un dolce al cucchiaio tipico della tradizione emiliana e romagnola. Le sue origini ottocentesche si ispirano ai dessert inglesi a base di crema e biscotti imbevuti.

Si prepara con strati di pan di Spagna o savoiardi alternati a crema pasticcera. Una parte della crema viene arricchita con cacao o cioccolato.

L'Alchermes dona al dolce il suo colore rosso e il profumo caratteristico. E' un dessert cremoso, ricco ma armonioso. Tradizionalmente viene servito nei pranzi delle feste. Un classico intramontabile della cucina di casa romagnola

