



# PIADINA WEEK

No Brasil

## RECEITA

### SUGESTÕES DE RECHEIO

#### PIADINA COM PRESUNTO CRU E MASCARPONE

Rende: PARA 2 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 10 minutos Cozimento: 10 minutos

#### INGREDIENTES

2 Piadinas	250g Mascarpone
150g presunto cru	50g Amêndoas

#### PREPARAÇÃO

Para preparar a piadina com presunto cru e mascarpone, toste as amêndoas que serão a nota crocante do recheio. Toste-os numa frigideira sem adicionar gordura, em fogo médio-baixo. Pique-os com uma faca. Aqueça uma das duas piadinas em uma frigideira já quente, espere 30 segundos e vire para esquentar também o outro lado.

Agora espalhe metade do mascarpone na metade da piadina, cubra com uma tampa e espere mais um minuto. Transfira a piadina para uma tábua de corte, acrescente algumas fatias de presunto cru e metade das amêndoas torradas. Feche ao meio, prepare a outra piadina da mesma forma e saboreie ainda quente!

Caso queira, enriqueça a piadina com tomates secos, escorridos e cortados em tiras!

#### PIADINA COM ABOBRINHAS E STRACCHINO

Rende: PARA 2 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 5 minutos Cozimento: 25 minutos

#### INGREDIENTES

Piadinas	250g Queijo Stracchino
400g Abobrinha	50 g Miolo de Noz



# PIADINA WEEK

No Brasil

Creme balsâmico a gosto

sal a gosto

## PREPARAÇÃO

Para preparar a piadina com abobrinhas e stracchino, pique primeiro os miolos das nozes e reserve. Lave bem as abobrinhas, descasque-as e corte-as em rodela finas, com uns dois mm. Aqueça bem um grelhador e coloque as abobrinhas por cima.

Espere alguns minutos, vire-os e continue cozinhando do outro lado. Tempere com sal e reserve. Aqueça uma frigideira, coloque a piadina por cima, espere 30 segundos e vire do outro lado para esquentar por 30 segundos.

Adicione metade do stracchino apenas de um lado da piadina, cubra com uma tampa e espere o queijo derreter.

Transfira a piadina para uma tábua, disponha metade das abobrinhas sobre o queijo e decore com as nozes picadas.

Adicione um pouco de creme balsâmico, feche a piadina ao meio. Prepare também a segunda piadina desta forma e sirva.

Pode-se enriquecer a piadina com presunto cozido ou coppa!

## PIADINA COM QUEIJO TALEGGIO E CEBOLA CARMELIZADA

Rende: PARA 4 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 15 minutos Cozimento: 70 minutos

## INGREDIENTES

4 Piadinas

900 gr Cebola branca

350g Queijo Taleggio

40 gr Açúcar de cana

Realização



Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

50ml vinagre balsâmico

sal a gosto

150g Água

Azeite extra virgem

## PREPARAÇÃO

Para fazer a piadina com taleggio e cebolas caramelizadas, primeiro descasque as cebolas e depois corte-as para obter uma espessura de cerca de 3-4 mm. Em uma panela, aqueça as cebolas com um fio de azeite.

Adicione a água, o açúcar mascavo e tempere com sal.

Mexa, tape com uma tampa e continue a cozinhar cerca de 20 minutos em fogo brando, mexendo de vez em quando. Após este tempo, destampe e continue cozinhando por mais 45 minutos em fogo baixo, mexendo sempre. Quando as cebolas estiverem bem amolecidas, acrescente o vinagre balsâmico, deixe evaporar e desligue o fogo.

Corte o taleggio em fatias de cerca de ½ cm. Aqueça a piadina em uma panela por cerca de 30 segundos, vire a piadina para esquentá-la por mais 30 segundos.

Disponha as fatias de taleggio apenas na metade, cubra com a tampa e deixe o taleggio derreter em fogo baixo.

Disponha as cebolas caramelizadas sobre o queijo derretido e feche a piadina dobrando-a ao meio. Aprecie a piadina bem quente com queijo taleggio e cebola caramelizada.

## PIADINA COM COPPA, PESTO DE RUCULA E STRACCIATELLA

Rende: PARA 4 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 15 minutos Cozimento: minutos

### INGREDIENTES:

4 Piadinas

200 g de Coppa de Piacenza DOP

Realização



Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

250 g de stracciatella fresca

## Para o pesto:

100 g de rúcula fresca

sal e pimenta

60 g de Parmigiano Reggiano

50 g de pinoli

1 dente de alho

50 g de pecorino

150 g de azeite virgem extra

## PREPARAÇÃO

O primeiro passo será o preparo do pesto: lave as folhas de rúcula em bastante água fria, secando-as cuidadosamente sobre uma folha de papel absorvente. Tenha cuidado para não esmagá-las demais para evitar que escureçam e percam a cor verde brilhante. Coloque-as no pilão juntamente com os pinoli, uma pitada de sal e pimenta, os queijos e uma primeira colher de azeite. Triture com um pilão, acrescentando azeite quando necessário, até obter a consistência típica do pesto. Deixe repousar na geladeira com uma tampa ou película aderente para que engrosse e concentre todos os sabores. Enquanto isso, aqueça as piadinas de ambos os lados por quatro minutos e, depois de cozidos, recheie-as com a coppa, a stracciatella e, a seu gosto, o pesto que você retirou da geladeira alguns segundos antes de servir.

## PIADINA COM PRESUNTO CRU, RÚCULA E QUEIJO SQUACQUERONE

Rende: PARA 4 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 15 minutos

## INGREDIENTES

200 g de Presunto Parma

100 g de Squacquerone di Romagna

Realização

Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

salada de rúcula

## PREPARAÇÃO

Espalhe na piadina uma leve camada de queijo squacquerone, leve brevemente ao fogo para esquentar e amolecer um pouco o queijo, cubra com fatias de presunto cru e decore com folhas de rúcula. Dobre a piadina ao meio e sirva quente.

Para presunto cru e squacquerone na piadina, você precisa de um vinho branco envolvente como o Albana di Romagna, ou um tinto delicado como o Lambrusco di Sorbara.

## PIADINA COM LINGUIÇA E CEBOLA REFOGADAS

Rende: PARA 4 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparo: 15 MINUTOS Cozimento: 35 minutos

### INGREDIENTES:

4 Piadinas

sal a gosto

600 gr Linguíça de porco

80 g Parmegiano Reggiano DOP

85 g Vinho branco

60 g de Rúcula

### Para as cebolas:

1kg cebola dourada

50g de Água

Azeite extra virgem q.s.

sal a gosto

## PREPARAÇÃO

Realização



Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

Para preparar a piadina com linguíça e cebola refogada, cuide primeiro da cebola. Descasque-as, corte-as ao meio e depois divida cada metade em pedaços de 1 cm.

Aqueça um fio de azeite numa frigideira em fogo alto, junte as cebolas e misture. Espere uns minutos até ficarem bem caramelizadas e junte a água. Abaixar o fogo, tampe e cozinhe por cerca de 15 minutos, até ficar macia, mas firme.

Com as linguíças: faça uma incisão vertical e retire o invólucro; em seguida, esmague-as. Sem adicionar gordura, transfira a linguíça para uma panela quente e mexendo sempre deixe dourar bem. Após cerca de 10 minutos adicione vinho branco. Assim que evaporar pode desligar o fogo.

Nesta altura as cebolas também estarão cozidas, salgue-as.

Adicione-as à linguíça e misture bem. Apague o fogo e reserve. Aqueça uma piadina de cada vez em uma panela quente por alguns minutos, virando-a com a ponta dos dedos para um cozimento uniforme.

Em seguida, vire-a e do lado já quente, coloque um pouco de parmigiano reggiano em apenas uma metade, um punhado de rúcula fresca e um pouco da mistura da linguíça e cebola. Cubra com mais parmigiano.

Feche dobrando ao meio, transfira para uma tábua e corte ao meio. Sirva a piadina, ou mantenha quente e continue com a composição das demais.

## PIADINA COM VERDURAS GRATINADAS

Rende: PARA 4 PESSOAS Dificuldade: FÁCIL Preparação: 15 minutos Cozimento: 25 minutos

### INGREDIENTES

Piadinhas

Realização



Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

300 g Squacquerone (queijo feito de leite pasteurizado, com uma pasta crua, de maturação muito curta, extremamente macio, cremoso e para espalhar. De cor branco marfim e notas gustativas lácteas, com sabor doce-ácido)

## PARA OS VEGETAIS

200g Abobrinha

2 raminhos Alecrim

120g pimentão vermelho

6 folhas de Sálvia

120g pimentão amarelo

sal a gosto

300g Berinjela

Pimenta do reino a gosto

40g Azeite extra virgem

70 g de pão ralado

## PARA O MOLHO DE RÚCULA

40g Rúcula

Azeite extra virgem

## PREPARAÇÃO

Para preparar a piadina com legumes gratinados, primeiro limpe os pimentões, retirando a parte superior e as sementes internas. Divida-os ao meio e com uma faca corte também os filamentos. Em seguida, corte tiras com cerca de 2 cm de espessura e a partir delas corte palitos com cerca de meio centímetro de largura. Para cada tipo de pimentão, você precisará de cerca de metade, obtendo cerca de 120 g de palitos para cada tipo de pimentão, que você irá transferindo gradualmente para uma tigela grande.

Mude para a abobrinha, corte-a ao meio no sentido do comprimento e depois divida novamente abrindo ao meio. Corte em fatias com cerca de meio cm de espessura e depois corte palitos da mesma espessura dos pimentões. Quando tiver obtido 200 gramas, transfira-os junto com os pimentões.

Realização



Con il contributo



Apoio





# PIADINA WEEK

No Brasil

Faça o mesmo com as beringelas, dividindo-as novamente em 4 como acabou de fazer. Em seguida, corte em fatias de meio cm e novamente em palitos. Destes, serão necessários 300 gramas; adicioná-los juntamente com os outros vegetais.

Em seguida, pique as ervas aromáticas e transfira-as para a tigela. Adicione o azeite, o pão ralado, o sal e a pimenta. Misture tudo e transfira para uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno estático pré-aquecido a 180° por cerca de 20 minutos.

Quando os legumes estiverem quase cozidos, prepare o molho de rúcula. Despeje a rúcula e o óleo em um recipiente com bordas altas e bata tudo com um mixer até obter um creme liso.

Após 20 minutos, retire os legumes do forno e aqueça a piadina em uma frigideira bem quente, virando-a dos dois lados. Coloque o squaquerone e espalhe apenas na metade da piadina. Disponha por cima uma colher de rúcula e um quarto dos legumes gratinados.

Dobre para fechar a piadina, transfira para uma tábua, divida ao meio e sirva sua piadina com legumes gratinados ainda quente.

Realização



Con il contributo



Apoio

