



Piadina romagnola con insalatissime Messicanae squacquerone

Tempo: 35 min

Difficolta': 2

Prodotto: Insalatissime Rio Mare alla Messicana

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Insalatissime Rio Mare Messicana e Tonno da 160 g
- 250 g di squacquerone di Romagna
- 400 g di farina 0, piu' un po' per infarinare
- 60 g di strutto
- 200 ml circa di acqua
- 1/2 cucchiaino da caffe' di sale
- 120 g di rucola
- 2 pomodori ramati
- olio extravergined'oliva
- sale

Procedimento:

Lavora la farina in una ciotola con lo strutto freddo, tagliato a pezzetti, formando grosse briciole. Aggiungi il sale e circa metà acqua e impasta, incorporando poca per volta l'acqua: smetti di aggiungere l'acqua quando ottieni una pasta morbida (secondo la qualità della farina, potrebbe occorrerne un po' di meno o di più). Forma una palla, avvolgila in pellicola e lasciala riposare. Intanto, taglia i pomodori a dadini e condiscili in una ciotola con un filo d'olio e sale e peperoncino a piacere. Trascorso il riposo, dividi la pasta in 4, forma altrettante palline e stendile con il mattarello, sul piano infarinato, in dischi di un paio di mm di spessore. Scalda bene una padella antiaderente e cuoci le piadine, una per volta, qualche minuto per parte: sono pronte da girare quando sul lato a contatto con la pentola si formano bolle dorate. Tieni in caldo le piadine cotte, mentre prepari le altre, in forno a 80°. Spalma ogni piadina con uno strato di squacquerone, distribuisci sopra le foglie di rucola, i pomodori marinati, le Insalatissime Rio Mare Messicana e Tonno, piega a metà e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Lo squacquerone di Romagna: Deliziosa specialità romagnola, lo squacquerone è un formaggio molle, incredibilmente cremoso, bianco candido. Una volta prodotto solo in inverno, oggi si trova tutto l'anno. Spalmato su una piadina ancora tiepida, sviluppa al massimo la sua morbidezza. La leggera acidità lo rende perfetto anche con ingredienti intensi come la rucola, erba di campo piccante che per tradizione farcisce le piadine.