



# Cena Romagnola



*Buffet di antipasti con...*

*Piadina Squacquerone rucola,  
Crescioni  
Formaggi tipici  
Salame/ Salsiccia/ Cicciole/Coppa e Coppone  
Alici sott'olio  
Pinzimonio prosciutto crudo  
Insalata e Bruciatine*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelle al ragù  
Lasagne al forno  
Puntarine coi fagioli  
Risotto alla marinara  
Strozzapreti alla cervesa*

\*\*\*\*\*

*Prosciutto di maiale arrosto,  
Porchetta  
Grigliata di carne,  
Tacchino arrosto  
Cernie al forno  
Spigole al sale grosso di Cervia  
Seppia coi piselli  
Verdure gratinate  
Patate arrosto al sale grosso e rosmarino*

\*\*\*\*\*

*Ciambella zuppa inglese e mascarpone  
e poi... torta dell'azdora*

*Chef Davide Ragazzini  
La Famiglia Zoli  
Vi augura una Buona Serata*



## La ricetta della "Piadina"



*Ingredienti (per 4/5 persone):*

*Farina 500 gr - -Strutto 100 gr -  
Un pizzico di bicarbonato -  
acqua tiepida - -Sale*

*Esecuzione*

*Sulla spianatoia fare un mucchietto con la farina ed aggiungere tutti gli ingredienti. Lavorare il tutto ottenendo un impasto consistente ed omogeneo. Dividere l'impasto in porzioni delle dimensioni di una grossa arancia, quindi spianare le pallotte fino ad ottenere una piada tonda e spessa circa 4-5 mm. Adagiare la piada sulla teglia ben calda e foracchiarla con una forchetta. Girarla 3-4 volte fino a completa cottura. Naturalmente esistono molte varianti nella ricetta, a seconda delle tradizioni locali e della fantasia personale*