

fdj zebet

Piadinna [pjadina] ou Pinhada [pjada] é um pão achatado italiano fino, normalmente;

originário da região histórica de Romagna (Forl, Cesena, etc.) Tradicionalmente feito com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia

É uma variedade de pão tradicional da região de Romagna, feita com farinha branca, banha ou azeite, sal e água. Piadinna - Wikipédia