

# Piadina cotta, squacquerone e pomodori

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- **425Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 8 pezzi di Piadina romagnola
- 4 pomodori rossi
- 160 g di squacquerone o stracchino
- 400 g di prosciutto cotto affettato finemente

## PREPARAZIONE

- Preparare le piadine secondo la preparazione di base.
- Lavare i pomodori ed affettarli sottili.
- Condire le piadine man mano che sono cotte in questo modo:
  - Spalmare l'intera piada con uno strato di squacquerone.
  - Mettere su metà della piada il prosciutto cotto e ed il pomodoro.
  - Chiudere e servire immediatamente.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Le calorie si riferiscono ad una piadina preparata con prosciutto cotto magro e ben sgrassato. In caso contrario le calorie salgono a 466 per porzione.