

Piadina crudo, squacquerone e rucola

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 8 pezzi di Piadina romagnola
- 160 g di rucola
- 160 g di squacquerone o stracchino
- 400 g di prosciutto crudo affettato finemente

PREPARAZIONE

- Preparare le piadine secondo la preparazione di base.
- Pulire la rucola eliminando le parti dei gambi dure, lavarla e asciugarla tamponandola con uno strofinaccio, oppure con l'apposita centrifuga da insalata.
- Condire le piadine man mano che sono cotte secondo la seguente ricetta:
 - Spalmare l'intera piada con uno strato di squacquerone.
 - Mettere su metà della piada il prosciutto crudo e la rucola.
 - Chiudere e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

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 crudo magro e ben sgrassato. In caso contrario le calorie salgono a 495 per porzione.