

Piadina squacquerone e rucola

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **450Kcal** 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
- 250 g di squacquerone o stracchino
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Preparare le piadine secondo la preparazione di base.
- Lavare la rucola, scartare i gambi se troppo duri e farla asciugare.
- 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 la rucola, condire con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe.
 - Chiudere e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

