

ANTIPASTI E SNACK

Piadinpizza

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PIADINA 4

POMODORO PELATO 300 gr

MOZZARELLA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BASILICO 10 foglie

SALE

Avete voglia di una pizza ma non avete nè voglia nè tempo di preparare l'impasto? Ecco un'idea furbissima! Tenete sempre in casa delle piadine pronte all'uso da utilizzare come base sulla quale potrete distribuire il condimento della vostra pizza preferita....vi presentiamo la nostra Piadinpizza! Inventate la vostra!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione i pomodori pelati, il basilico e l'olio extravergine d'oliva. Salate adeguatamente e frullate il tutto ottenendo una salsa

omogenea e profumata.





- 2 Accendete il fuoco sotto una casseruolina e versatevi la passata di pomodoro; lasciatela restringere a fuoco vivace.



- 3 Nel frattempo tagliate a pezzettini la mozzarella.



- 4 Scaldate una padella sufficientemente ampia da poter accogliere una piadina. Fate scaldare la prima piadina da entrambi i lati.



- 5** Quando il primo lato è caldo, giratela e condite il lato rivolto verso l'alto con la passata di pomodoro, i pezzettini di mozzarella, le foglie di basilico e un giro d'olio extravergine d'oliva.





6 Alzate il fuoco e fate fondere la mozzarella. Procedete nello stesso modo per le altre piadinpizze. Servitele con la mozzarella ancora filante.

