

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Piadina pizza

di: *Antonella Vergari*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 8 min    COSTO:  
molto basso



## INGREDIENTI

PIADINA 4  
SALSA DI POMODORO 8 cucchiari da  
tavola  
MOZZARELLA 250 gr  
BASILICO foglie - 8  
SALE FINO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

La piadina pizza è un'idea furbissima e semplice da preparare per una serata in famiglia e con gli amici, da servire al posto della classica [pizza](#) e come alternativa originale per farcire la tradizionale [piadina romagnola](#). Veloce e ideale da gustare appena sfornata, super filante di mozzarella, puoi condire la piadina pizza come meglio gradisci, magari realizzando un bel vassoio misto da servire in tavola come [sfizio](#) per arricchire un buffet.

Se volete cimentarvi nella preparazione della [piadina](#) in casa potete seguire la nostra ricetta che vi guiderà passo passo per un risultato perfetto!

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la piadina pizza spalma la superficie di ogni piadina con due cucchiaini di salsa di pomodoro, evitando di arrivare fino al bordo. Aggiusta di sale, e distribuisce la mozzarella tagliata a fette.





- 2 Termina con un filo d'olio evo e adagia le piadine sopra una teglia foderata con carta forno. Cuoci a 180° C in forno ventilato per 6-8 minuti circa, facendo ben sciogliere la mozzarella. Sforna, decora con foglie di basilico e gusta la piadina pizza ben calda.

