

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadina pizza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **piadina pizza**, conosciuta anche come **piadizza** o **piadipizza**, è una **ricetta sfiziosa e veloce** che unisce la praticità della [piadina](#) al gusto e alla varietà della [pizza](#).

In pratica, si tratta di una **piadina usata come se fosse una base per pizza e farcita** con pomodoro, mozzarella e altri ingredienti a piacere, esattamente come faresti con una pizza, **anche la piadina a pizza si cuoce in forno**.

La **piadina pizza** è un'ottima idea per un pranzo o una [cena](#) veloci e gustosi, perfetta anche per chi non ha tempo o voglia di preparare l'**impasto della pizza**. Esistono diverse varianti della **pizza piadina**, con

farcite classiche come mozzarella, prosciutto e funghi, oppure più creative con verdure grigliate, salmone affumicato o formaggi particolari.

La piadina pizza è un piatto che piace a tutti, ed è un modo divertente e sfizioso per sperimentare nuovi sapori in cucina. **Prova la nostra ricetta e prepara oggi stesso la tua piada pizza super sfiziosa!**

COSA SERVE PER FARE LA PIADINA PIZZA

PIADINA 4

MOZZARELLA 250 gr

SALSA DI POMODORO 8 cucchiari da

tavola

BASILICO foglie - 8

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI PREPARA LA PIADINA PIZZA

1 Per preparare la piadina pizza, procurati 4 piadine precotte e spalma la superficie di ogni piadina con due cucchiari di salsa di pomodoro, evitando di arrivare fino al bordo. Condisci con il sale e l'olio extravergine di oliva.

Fai sgocciolare la mozzarella dal suo liquido di conservazione per qualche minuto e poi tagliala a fette. Distribuisci le fette di mozzarella sulla superficie delle 4 piadine.





2 Disponi le piadine sopra una teglia foderata con carta forno. Cuoci a 180°C in forno

ventilato per 6-8 minuti circa, la mozzarella si deve sciogliere bene.

Quando la piadina pizza è cotta, sfornala e decorala con foglie di basilico. Servi la piadina pizza quando è ancora caldissima, proprio come faresti con una vera pizza.



4 IDEA PER FARCIRE LA TUA PIADINA PIZZA

Vegetariana. Per gli amanti delle verdure, una farcitura ricca di sapori e colori. Provala con grigliate di zucchine, melanzane e peperoni, oppure con funghi freschi e mozzarella filante.

Gourmet. Un tocco di raffinatezza per la tua piadizza? Prova con speck, brie e noci, oppure con

prosciutto crudo, fichi e crema di formaggio.

Piccante. Per chi ama osare, una farcitura decisa e saporita. Abbina la 'nduja alla ricotta e al provolone, oppure scegli un peperoncino piccante e la mozzarella.

Di Mare. Se ami i sapori del mare, prepara una piadipizza con tonno, olive nere e capperi, oppure con salmone affumicato, ricotta e rucola.