

ANTIPASTI E SNACK

Piadipizza alla greca

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

IL TEMPO DI COTTURA È LA SOMMA DI TUTTI I PASSAGGI CHE PREVEDONO LA COTTURA DEGLI INGREDIENTI



Prova la piadipizza alla greca, con saporita feta, cremoso hummus di ceci e croccanti verdure di stagione, per una cena veloce e gustosa.

SPICCHIO DI AGLIO 1

TAHINA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
gr

SALE FINO 2 pizzichi

PAPRIKA ½ cucchiari da tè

INGREDIENTI PER GUARNIRE LA

PIADIPIZZA ALLA GRECA

PREZZEMOLO 1 mazzetto

COME FARE LA PIADIPIZZA ALLA GRECA

- 1 Dividi a metà il limone e ricava il succo con lo spremiagrumi. Sciacqua e scola bene i ceci in scatola.

Pela, sciacqua e taglia a metà l'aglio, poi elimina l'anima interna, puoi aiutarti con la punta di un coltello a lama liscia. Se non gradisci l'aglio puoi anche non aggiungerlo. Trasferisci i ceci ben scolati nel mixer e unisci l'aglio.





2 Versa il succo di limone, aggiungi anche l'olio, insaporisci di sale e infine unisci la tahina.





3 Aziona il mixer e riduci gli ingredienti in crema, per un risultato più rustico puoi lasciarlo abbastanza grossolano, al contrario frulla un pochino di più. Trasferisci il composto in una ciotola e condisci l'hummus con la paprika, mescola ancora e tieni da parte.





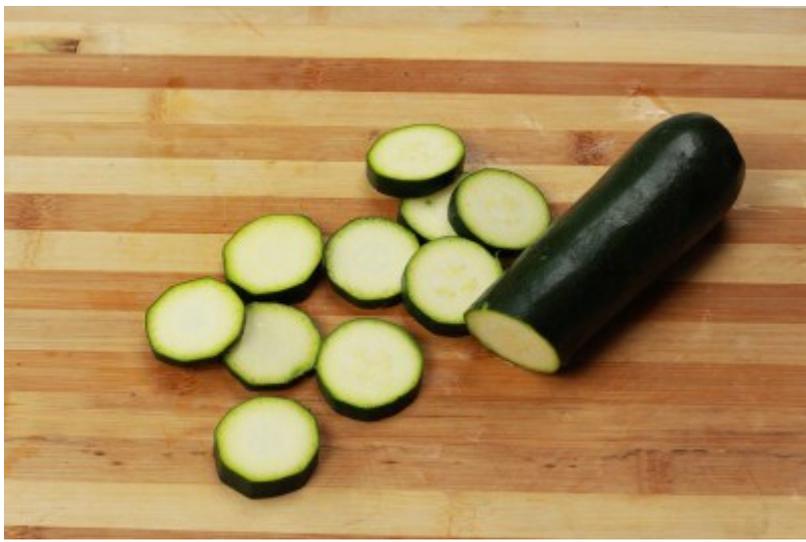
4 Pela e sciacqua le cipolle, affettale nel senso della larghezza, dovrai ottenere delle fettine di mezzo centimetro.

Sciacqua e asciuga la zuccina, togli le due estremità e riducila a fettine nel senso della larghezza, lo spessore è sempre di mezzo centimetro.

Stesso procedimento per la melanzana.

Lava i peperoni, asciugali e, con un coltello a lama liscia, taglia tutt'intorno alla calotta ed estraila, dividi ogni peperone a metà, pulisci bene l'interno dai semi e filamenti bianchi, infine riduci ogni metà in 4 falde tagliate nel senso della lunghezza.





5 Spennella con un filo d'olio le fette di verdura.

Inizia la cottura dei vegetali scaldando bene una piastra, quindi prendi le rondelle di melanzane e ponile sulla piastra rovente e falle cuocere per circa 5 o 6 minuti, prima da un lato poi dall'altro, rigirale un paio di volte, ma non troppo perché potrebbero rovinarsi.

Prosegui con la cottura dei peperoni, ponendoli sulla piastra dal lato esterno della pelle, lascia cuocere per circa 7 o 8 minuti, poi rigira e termina la cottura per altri 5 minuti.

Disponi le rondelle di cipolla cuocile per 3 minuti, rigirale e prosegui per altri 3 minuti.

Infine disponi sulla piastra le rondelle di zucchine, falle cuocere per 3 minuti prima da un lato, poi rigirale e termina la cottura per altri 3 minuti.

Man mano che le cuoci, disponi le verdure in un piatto da portata, insaporiscile alla fine con poco sale fino.





6 Scalda una padella e cuoci le piadine per un paio di minuti prima da un lato, poi dall'altro.

Trasferisci in un piatto la piadina ben calda e distribuisci su tutta la superficie un paio di cucchiaini di hummus di ceci. Disponi le tue verdure a piacere sopra lo strato di hummus. Per finire arricchisci con dadini di feta e prezzemolo tritato. Prosegui così per tutte le tue

piadine.





PIADIPIZZA ALLA GRECA: UNA CENA VELOCE E SAPORITA, CON FETA,

La piadipizza alla greca è un'idea originale e veloce per preparare una cena saporita e veloce. Questa ricetta unisce la praticità della piadina alla bontà degli ingredienti tipici della cucina greca, come la feta, l'hummus e le verdure fresche. Perfetta per chi cerca un pasto veloce e ricco di gusto, la piadipizza alla greca è ideale per una serata informale o come soluzione last-minute per un pranzo leggero.

Facile da preparare e personalizzabile secondo i propri gusti, questa piadipizza porterà un tocco mediterraneo sulla tua tavola.

Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare una piadipizza alla greca che delizierà tutti con la sua semplicità e il suo sapore fresco.

SE TI È PIACIUTA LA PIADIPIZZA ALLA GRECA, PROVA ANCHE QUESTE

[Piadina pizza](#)

[Pita farcita alla greca](#)

[Tzatziki originale](#)

[Calzoni al forno veloci](#)

[Bon bon di pizza](#)

RICETTE