

SECONDI PIATTI

Piadizza gourmet

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La piadizza gourmet unisce la tradizione della piadina alla creatività della pizza, condita con bresaola, scaglie di parmigiano e rucola. Un piatto unico, facile e veloce da preparare, che porta in tavola tutto il sapore dell'Italia.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PIADIZZA GOURMET

PIADINA 4

BRESAOLA 200 gr

SCAGLIE DI PARMIGIANO 60 gr

RUCOLA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tè

COME FARE LA PIADIZZA GOURMET

- 1 Prima di iniziare a cucinare ti consiglio di preparare tutti gli ingredienti sul piano di lavoro, in modo da averli a disposizione per lavorare più velocemente, infatti le piadizze sono

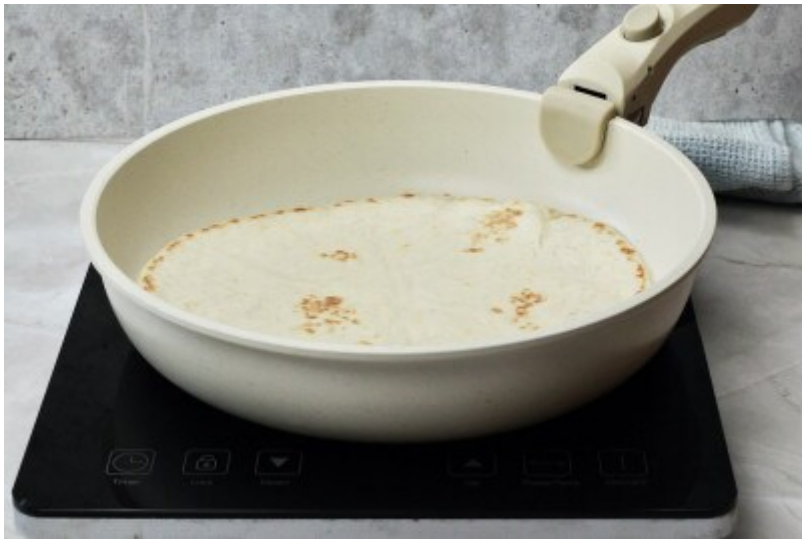
golosissime se gustate calde.

Lava accuratamente la rucola in acqua fredda con l'aggiunta di 1 cucchiaino di bicarbonato, poi lasciala a bagno qualche minuto e successivamente sciacquala bene e sgrondala dall'acqua in eccesso, ti consiglio anche di distendere la rucola su un canovaccio da cucina e di tamponarla con della carta assorbente per fare si che si asciughi perfettamente.



- 2 Con un pelapatate o con un coltello a lama liscia, ricava le scaglie da un pezzo di parmigiano.

Metti sul fornello una padella adatta alla cottura delle piadine. Scalda le piadine, una alla volta da entrambi i lati, per tenerle al caldo, mentre scaldi tutte le piadine, quelle già pronte sistemale su un piatto, coperte da un canovaccio pulito.



3 Quando le piadine sono calde, inizia a farcirle, disponile tutte sui singoli piatti e ricopri la superficie di ogni piadina con della rucola.





4 Aggiungi le fette di bresaola e le scaglie di parmigiano, infine condisci tutte e 4 le piadizze con un filo di buon olio extravergine di oliva.



PIADIZZA GOURMET: LA FUSIONE PERFETTA TRA PIADINA E PIZZA

La **piadizza gourmet** è un **piatto originale e moderno** che unisce la semplicità della [piadina](#) alla tradizione della [pizza](#), dando vita ad una ricetta giovanile e sfiziosa. In questa **versione gourmet**, la piadina viene farcita con bresaola, scaglie di parmigiano e rucola, **ingredienti freschi e di qualità che conferiscono al piatto un sapore ricco e bilanciato.**

La piadizza è perfetta per chi desidera un pasto veloce ma gustoso, ideale per cene informali, aperitivi tra amici o pranzi leggeri. Prepararla è semplice e veloce: basta cuocere la piadina in padella con il condimento prescelto per qualche minuto e il gioco è fatto!

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare, puoi utilizzare gli avanzi della piadizza gourmet in diversi modi creativi.

Le fette di piadina avanzate possono essere tagliate a strisce e servite come crostini croccanti per zuppe o insalate. Se hai avanzato degli ingredienti come bresaola, parmigiano o rucola, puoi usarli per arricchire un'insalata mista o preparare un panino gourmet. **In questo modo, nulla andrà sprecato e potrai godere dei sapori della tua piadizza in diverse forme e occasioni.**