

ANTIPASTI E SNACK

Portafoglio Verde di Piadina con Uova, Bacon e Avocado

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 8 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Svoltare la pausa pranzo con qualcosa di sfizioso e diverso dal solito tramezzino è diventata una vera e propria missione. Immagina un guscio croccante che racchiude un cuore caldo e filante, facilissimo da assemblare e bellissimo da vedere.

Stiamo parlando della **piadina a portafoglio uova e formaggio**, la genialata perfetta quando il tempo stringe ma il palato esige estrema soddisfazione. Questo famoso metodo a strati sovrapposti sta letteralmente spopolando ovunque.

Il vero vantaggio? Ti permette di sigillare il ripieno

in un triangolo super compatto, evitando fastidiosi disastri mentre lo addenti o lo porti in giro per la città.

Per questa versione abbiamo scelto un mix di consistenze esplosivo: uova strapazzate morbide, bacon super croccante, fette di avocado fresco e un'abbondante dose di formaggio. Puoi usare una base già pronta, oppure divertirti a preparare la [piadina verde agli spinaci fatta in casa](#).

Il risultato sarà ugualmente strepitoso anche partendo dall'impasto classico della [piadina tradizionale](#). La leggera tostatura finale in padella è il passaggio magico che fonderà gli ingredienti, legando ogni spicchio.

Se ami giocare con formati creativi in cucina, non lasciarti scappare i [rotolini di piadina freddi al salmone](#) o le scenografiche [girelle rosa al gorgonzola e noci](#) perfette per i buffet.

Stai organizzando un aperitivo dell'ultimo minuto? Punta tutto sulle [chips di piadina croccanti](#), oppure ruba la scena servendo un particolarissimo [cono croccante di piadina con tonno e pomodorini](#).

Ma ora concentriamoci sul nostro piccolo capolavoro geometrico. Mettiti il grembiule, scalda bene la padella e iniziamo subito a incastrare i sapori!

INGREDIENTI PER 4 PORTAFOGLI DI PIADINE VERDI

PIADINE VERDI AGLI SPINACI 4

UOVA 8

FORMAGGIO A PASTA FILATA 200 gr

BACON a fette - 100 gr

AVOCADO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

COME FARE LA PIADINA A PORTAFOGLIO IN POCHI PASSAGGI

1 Scalda un filo d'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente.

Versa le uova e **strapazzale velocemente** per mantenerle morbide. Regola di **sale e pepe nero**, poi trasferiscile subito su un piatto e tienile da parte.





2 Nella stessa padella ben calda, rosola il **bacon** finché non diventa bello **croccante e dorato**.

Nel frattempo, affetta il **formaggio filante**, sbuccia l'**avocado** e ricava delle fette regolari.

Prendi la tua **piadina verde agli spinaci** e, usando un coltello o delle forbici da cucina, pratica un **singolo taglio** dal centro esatto fino al bordo esterno in basso.





3 Ora è il momento di assemblare la piadina: immaginala divisa idealmente in **quattro** spicchi uguali.

Distribuischi gli ingredienti in ciascun quadrante:

In basso a sinistra: metti il formaggio filante;

In alto a sinistra: adagia le uova strapazzate;

In alto a destra: aggiungi il bacon croccante;

In basso a destra: completa con l'avocado a fette.





4 Prendi lo spicchio con il formaggio e **piegalo verso l'alto** sopra le uova.

Piega poi verso destra sopra il bacon e, infine, **chiudi verso il basso** sull'avocado: otterrai un **triangolo compatto** e perfetto.

Metti nuovamente la padella sul fuoco a fiamma media e **tosta il portafoglio per circa 2 minuti per lato**, finché l'esterno sarà dorato e il formaggio ben fuso.



COME SI CONSERVA LA PIADINA A PORTAFOGLIO?

La **piadina a portafoglio uova e formaggio** dà il meglio di sé se gustata **appena pronta**, quando la crosta è fragrante e il cuore è caldo e filante.

Se ti avanza, puoi conservarla in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per **massimo 24 ore**. Tieni presente che l'avocado potrebbe scurirsi leggermente a contatto con l'aria, ma il sapore rimarrà comunque ottimo.

Per gustarla al meglio il giorno dopo, **riscaldala in padella antiaderente** per circa un minuto per lato a fiamma media: eviterai l'effetto gommoso del microonde e restituirai alla sfoglia la sua naturale croccantezza.

È **sconsigliata la congelazione** per via della presenza dell'avocado fresco e delle uova strapazzate.

CONSIGLI, CURIOSITÀ E VARIANTI

I consigli dell'esperto

Per un risultato imbattibile, scegli un **formaggio filante a ridotto contenuto di umidità** come la scamorza, la provola affumicata o il cheddar. Evita la mozzarella fresca: il suo siero renderebbe la piadina molliccia in cottura.

Attenzione alle dosi: **non eccedere con le quantità** nei singoli quadranti. Un ripieno troppo ricco rischia di fuoriuscire durante la piegatura o mentre tosti il portafoglio in padella.

Curiosità: la mania del "Wrap Hack"

Sapevi che questa tecnica di piegatura a quattro quadranti è diventata un vero e proprio **fenomeno virale sui social**? Nota anche come *tortilla hack*, è nata per risolvere una volta per tutte il problema degli ingredienti che scivolano via dai roll classici.

Varianti sfiziose per ogni palato

Puoi personalizzare la tua piadina cambiando liberamente gli ingredienti dei quattro spicchi.

Ecco qualche abbinamento da provare subito:

Versione Marine: salmone affumicato, formaggio fresco spalmabile, avocado e aneto.

Versione Fit: fesa di tacchino, hummus di ceci, spinacini freschi e pomodori a fette.

Versione Vegetariana: zucchine grigliate, pesto alla genovese, provola e pomodori secchi.

Scatena la tua fantasia e divertiti a creare ogni volta combinazioni nuove con gli ingredienti che hai in frigorifero!