

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadipizza prosciutto e funghi tartufati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 piadina romagnola
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1/2 mozzarella
2-3 fette di prosciutto cotto
3-4 cucchiari di funghi trifolati
olio tartufato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le piadine da ambo i lati, lasciando un lato meno cotto e girare verso l'alto quello cotto a dovere.



2 Abbassare la fiamma sotto il testo, velare la piadina con la passata di pomodoro e salare leggermente.



3 Disporvi le fettine di mozzarella.



4 Ricoprire con le fette di prosciutto cotto.



5 Aggiungere i funghi trifolati, conditi con un filo di olio tartufato.



6 Tutti i suddetti passaggi vanno fatti il più velocemente possibile per evitare che la piadina si cuocia troppo.

Incoperchiare e far cuocere un paio di minuti, il tempo di fondere le mozzarella.



