MINI PIADINA ROMAGNOLA ALLA CURCUMA CON POMODORI, BUFALA, CARCIOFI E ACCIUGHE

INGREDIENTI PER 1 PIADINA

- 1 piadina alla curcuma
- 2 Pomodori a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- 1 mozzarella di bufala da 100g
- 2 Carciofi Boccioli in Olio di Girasole
- 3 filetti Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia
- q.b. Origano - Essiccato

PROCEDIMENTO

- Scaldare leggermente la piadina in forno per 1 minuto, nel frattempo tagliare i pomodori freschi, i carciofi e la mozzarella a fette.
- Alternare sopra la piadina i vari ingredienti e passare al forno per pochi minuti.
- Una volta sciolta la mozzarella, arrotolare la piadina e, dopo averla guarnita a piacere, servirla ben calda.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Pomodori a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole

Carciofi Boccioli in Olio di Girasole

Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia

Origano - Essiccato