



WRAPS DI PIADINA

Chef

Carlo Bresciani

Paneer Zani



PORTATA
Happy Hours



FORNO
4 min.



SERVIZIO
4 Persone



Procedimento

Prendere la piadina estenderla sul tavolo.

Spalmare la crescenza, le fette di prosciutto cotto, poi le zucchine tagliate a fette e cotte alla piastra ed infine le fette di pomodoro.

Arrotolare ben strette.

Il rotolo così ottenuto lasciarlo riposare per un ora.

Dopo di che tagliare a medaglione di 2 cm, infilarlo e scaldare al forno per 4 minuti a 180°

Ingredienti

- Gr 200 Crescenza ZANI
 - Gr 100 Zucchine
- Gr 100 Pomodoro maturo
 - Gr 60 Prosciutto cotto
- Gr 100 Piadina arrotolabile