

## Piadina Crudo e Stracchino

**Piadina** gustosa e facile, come quasi tutte, da preparare, in questa ricetta ho usato lo **stracchino** ma in assenza si può usare della **ricotta** o dello **yogurt intero**.



1  
Porzioni



5 min.  
Preparazione



3 min.  
Cottura

### Ingredienti

1	PIADINA
100 GR	PROSCIUTTO CRUDO
50 GR	STRACCHINO
20 GR	INSALATA
Q.B.	ACETO BALSAMICO

### Procedimento

1

SCALDA LA PIADINA IN PADELLA, APPENA PRONTA SPALMA SU LO STRACCHINO (FOTO 1). METTI SOPRA L'INSALATA E LA RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO (FOTO 2)

2

METTI IL PROSCIUTTO CRUDO A COPRIRE BENE TUTTA LA PIADINA (FOTO 3) E ARROTOLA OPPURE PIEGA A META'

3

TAGLIA LA IN 2 (FOTO 4) O LASCIALA INTERA E MANGIA!!!

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
589	42,82 gr	48,58 gr	24,04 gr