

Piadina Salame e Provola

Piadina bella **corposa** e piena di grassi per gli amanti del **mangio quello che voglio!!!** In questa ricetta oltre la **scamorza** avevo dello **stracchino** avanzato in frigo e tanto per tenerla più leggera ho aggiunto anche quello. Mi raccomando **non lemosinate** mai con l'**affettato** nelle piadine. Per un **gusto** più **deciso** puoi usare la **scamorza affumicata**, e in caso al tuo gusto risulta un pò asciutta puoi aggiungere della **maionese** o del **ketchup**.



1
Porzioni



5 min.
Preparazione



3 min.
Cottura

Ingredienti

1	PIADINA
100 GR	SALAME
50 GR	PROVOLA
30 GR	STRACCHINO
20 GR	INSALATA
Q.B.	ACETO BALSAMICO

Procedimento

1

SCALDA LA PIADINA IN PADELLA, QUANDO MANCA UN MINUTO AGGIUNGI LA SCAMORZA SULLA META' DELLA PIADINA (FOTO 1), TOGLI DAL FUOCO E SPALMA LO STRACCHINO SULL'ALTRA META' (FOTO 2)

2

METTI L'INSALATA (FOTO 3) E COPRI BENE SU TUTTA LA PIADINA CON IL SALAME MILANO (FOTO 4)

3

PIEGA A META' O ARROTOLA, E LA PIADINA E PRONTA.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
879	46,52 gr	48,93 gr	54,54 gr