# PIADINA MIT STÄNGELKOHLCREME UND GETROCKNETEN TOMATENSTREIFEN



## Menù-Zutaten

1 Piadina sfogliata extrasottile (Extradünnes Fladenbrot, zart wie Blätterteig) - 7032
40 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K
50 g Pomodori secchi a filetti (Getrocknete Tomatenstreifen) - ZGP

## Zutaten

30 g Eisbergsalat
40 g Coppa-Schinken
50 g Stracciatella

**Chef:** Salvatore Coppola

## Zubereitung

Die Piadina von beiden Seiten erwärmen und anschließend mit Stängelkohlcreme, Eisbergsalat, luftgetrocknetem Coppa-Schinken, Stracciatella und getrockneten Tomatenstreifen belegen. Zusammenklappen, halbieren und servieren.

## Verarbeitung ohne Gluten

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)