

PIADINA CON CREMA DI FRIARIELLI E POMODORI SECCHI



Chef: Salvatore Coppola

Procedimento

Scaldare la piadina su entrambi i lati, quindi farcirla con crema di friarielli, insalata, coppa stagionata, stracciatella e filetti di pomodoro. Piegare a metà, tagliare e servire.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

1 Piadina sfogliata extrasottile - 7032

40 g Crema di friarielli - K20K

50 g Pomodori secchi a filetti - ZGP

Ingredienti

30 g Insalata iceberg

40 g Coppa

50 g Stracciatella