PIADINA "ROSA DI SERA"



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

250 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

250 g. Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X

44 g. solo il liquido Rape rosse a fette - VH3

Ingredienti

2 g. sale

q.b. radicchio rosso fresco

2 g. lievito

110 g. farina

Procedimento

Per 1 persona.

Preparare l'impasto della piadina, sciogliendo il lievito nel liquido delle Rape Menù. Stendere la farina a fontana. Vuotarvi il liquido preparato con il lievito ed iniziare ad impastare, aggiungendo il sale. Fare riposare l'impasto per circa un'ora. Stendere l'impasto a forma di piadina. Cuocerla e farcirla con il radicchio rosso fresco tagliato a listarelle, la Porchetta e la Grancrema al Parmigiano reggiano.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)