

## PIADINA "ROSA DI SERA"



### Ingredienti Menù

250 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
250 g. Porchetta Cotta su Forno a Legna - ZZ9X  
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

Chef: Leonardo Pellacani

### 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.