

PIADINE CON PROSCIUTTO, POMODORO E RUCOLA

Ingredienti

- prosciutto cotto (200gr)
- rucola
- pomodoro
- Maionese e olive nere TopDown Calvé
- 4 piadine

Come si prepara

Tagliate a fettine sottili il pomodoro, lavate e asciugate le foglie di rucola.

Scaldate le piadine in forno o sopra ad una piastra.

Adagiatevi sopra il prosciutto cotto, le fettine di pomodoro e le foglie di rucola. Completate con abbondante salsa Maionese e Olive Top Down Calvé.

Piegate a metà le piadine e servite immediatamente.

Difficoltà: 2

Tags

focacce e pizze, Piadine con prosciutto, pomodoro e rucola