



Piadina

DEEG (voor 10 pannenkoeken) 500 gr bloem 75 ml. Olijfolie 3 theelepel zout 2 theelepel bakpoeder 5 el witte wijn 100 ml. Lauwwarm water Garnering lollo biondo, bieslook en alfalfa	<u>Vulling spinazie:</u> 350 gram spinazie 1 teen knoflook 1 bol mozzarella 1 rode peper <u>Vulling rauwe ham</u> 200 gr. Ricotta 100 gr. Mascarpone 100 gr. Rauwe ham 4 el pesto rucola
--	--

Maak op de werkbank een bergje van de bloem en maak in het midden een kuiltje. Doe in het kuiltje de overige ingrediënten en voeg beetje voor beetje het water toe. Blijf kneden tot je een soepel elastisch deeg hebt. Laat het deeg 30 minuten rusten.

Ricotta vulling:

Meng de mascarpone met de ricotta en maak dit op smaak met wat zout en peper.

Spinazievulling:

Was de spinazie goed in ruim water en laat dit uitlekken in een vergiet.

Maak de knoflook schoon en fruit in een beetje olijfolie aan samen met de spinazie.

Druk in een zeef het overtollige vocht eruit en breng het smaak met zout en peper.

Piadina:

Verdeel het deeg in stukken ter grote van een ei.

Rol ieder stukje deeg uit met behulp van een deegroller tot een cirkel ter grootte van de pan.

Bak de piadina's op hoog vuur totdat deze bruine plekjes krijgt en gaar is.

Beleg de (nog warme) helft van de hete piadina's met de plakken mozzarella.

Afmaken:

Beleg de andere helft van de piadina's met een laag van het ricotta/mascarpone mengsel.

Beleg de kaas met de plakken rauwe ham en sprenkel er wat pesto over.

Strooi er de rucola op en wat vers gemalen zwarte peper.

Klap de piadina's dubbel en snij ze in 3 punten.

Beleg de piadina's waar de mozzarella op zit met een laag warme spinazie strooi er wat peperringetjes op en klap ze dubbel.

Snij deze ook in 3 punten en zet de borden uit op de bank.

Leg op elk bord 2 punten van allebei de soorten en schik deze mooi.



Garneer de borden met wat sla, gesneden bieslook en alfalfa.