



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Piadine mortadelle, pistache & burrata

 Pour 3 personnes

 Très facile

 7 min

5.02€ La portion (prix indicatif)



Encore une belle association pour cette piadine qui vous transporte illico en Italie.

Les ingrédients

- 3 pièce de Piadine
- 200 g de Burrata nature
- 30 g de Pistache décortiquée nature
- 60 g de Mortadelle

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 2 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Hachez grossièrement 30 g de pistaches.

La cuisson à la poêle

- 2 Faites chauffer une poêle à feu fort. Quand elle est bien chaude, mettez une piadine dans la poêle et chauffez le premier côté à feu moyen pendant 1 min.
Astuce : humidifiez la face (celle qui n'est pas en train de chauffer) pour la ramollir légèrement. Cela évitera qu'elle grille trop vite et qu'elle s'assèche pendant la suite de la cuisson.
- 3 Retournez la piadine et baissez à feu doux.
Vous allez maintenant garnir la piadine : déchirez la mortadelle en morceaux et disposez-

les sur une moitié de la piadine.

Procédez de la même façon pour la burrata. Poivrez généreusement.

Parsemez les pistaches hachées.

- 4 Repliez la piadine quand la seconde face est dorée (quelques minutes, le temps pris pour la garnir).
- 5 Coupez les piadines en deux. Servez aussitôt quand les piadines sont encore moelleuses (elle durcissent en refroidissant).

La cuisson au four

- 6 Préchauffez votre four à 180°C en fonction grill.
Placez les piadines sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
Humidifiez avec de l'eau la face vers vous.
- 7 Enfournez quelques minutes jusqu'à ce que les piadines soient dorées
Sortez les piadines du four. Retournez-les et garnissez-les comme pour la cuisson à la poêle.
- 8 Pliez les piadines et coupez-les en deux. Servez aussitôt.