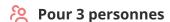


LA BELLE VIE derrière les fourneaux

Piadine mortadelle, pistache & burrata





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

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.

Retournez la piadine et baissez à feu doux. Vous allez maintenant garnir la piadine : déchirez la mortadelle en morceaux et disposezles 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.