



La piada di Giancarlo Perbellini Ristorante Casa Perbellini, Verona

Nome: PIADA, CAPRINO, LARDO E ACCIUGHE

Ingredienti:

- caprino
- erba cipollina
- panna
- lardo
- acciughe del Cantabrico
- pomodori appassiti o confit

Procedimento: mescolare il pecorino con un cucchiaino di panna ed erba cipollina e stenderlo sulla piada; aggiungere qualche fetta di lardo, le acciughe del Cantabrico e i pomodori appassiti. Intiepidire la piada e piegarla a libretto.