



**RIMINI
STREET
FOOD**

La piada di Bruno Barbieri Ristorante Fourghetti, Bologna

Nome: Piadina con scarola ripassata profumo di aglio, olive e ventresca di tonno sott'olio

**1 cespo di scarola
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
400 gr di ventresca di tonno bianco sott'olio
olive taggiasche q.b.
olio q.b.
sale
pepe**

Procedimento: A parte sbollentare la scarola, raffreddarla in acqua e ghiaccio e poi ripassarla in padella con olio, aglio e peperoncino.

Aggiungervi poi delle olive denocciolate taggiasche, salare e pepare.

Farcire la piadina con la scarola ripassata, aggiungervi la ventresca di tonno e ripassarla sulla piastra per qualche minuto.