



**RIMINI
STREET
FOOD**

La piada di Alessandro Negrini

Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano

Nome: IL CIPOLLOTTO E LA PIADA

Ingredienti per 4 persone per il cipollotto:

300 g cipollotto di Tropea pulito, 2 spicchi di aglio, 2 foglie d'alloro, 1/2 cucchiaino di peperoncino fresco tritato, 5 foglie di basilico, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, le foglie di un rametto di timo fresco, 200 ml brodo vegetale, 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva.

Per la piadina:

4 piadine, 1 pomodoro Cuore di bue, 100 g squacquerone, sale marino integrale q.b.

Per il cipollotto: Tritare l'aglio. Tagliare i cipollotti a striscioline sottili.

In un tegame ampio scaldare a fuoco dolce 3 cucchiaini di olio con l'alloro; unire l'aglio e i cipollotti e cuocere a fuoco dolce e scoperto per circa 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo. Togliere dal fuoco, unire il peperoncino e le foglie di timo. Aggiustare di sale e unire il prezzemolo. Mantenere in caldo.

Per la piadina:

Tagliare a fette sottili il pomodoro.

Disporre nelle piadine calde prima lo squacquerone, poi i pomodori, infine il cipollotto. Arrotolare e completare con il basilico a striscioline e l'olio rimasto a filo.