



RIMINI STREET FOOD

NORBERT NIEDERKOFFLER

St. Hubertus

PIADINA CON RICOTTA DI MALGA, VERZA, CAROTE ANTICHE IN AGRODOLCE E SPECK CROCCANTE

Ingredienti per 6 persone:

6 piadine
200g di ricotta
200g di panna
30g formaggio di Malga stagionato grattugiato
15 fette di speck tagliate fine croccanti
10 foglie di verza sbianchite
25 fette di carote antiche messe in agrodolce
sale e pepe

Procedimento:

Tagliare lo speck in fette sottili e metterle ad essiccare per circa 4 ore
Montare la ricotta con la panna ed il formaggio di montagna grattugiato
tagliare le carote a fette sottili e mettere in agrodolce per 1 giorno
Sbianchire le foglie di verza in acqua salata per alcuni minuti e raffreddarle in acqua ghiacciata

Finire la piadina:

Stendere sulla piadina calda la crema, aggiungere la verza, le carote tolte dall'agrodolce e alla fine lo speck croccante.