

PIADA RIMINI STREET FOOD 2013 "IGLES CORELLI"

Ingredienti

- Erbe aromatiche (crescione, erbazzone)
- Fiori (sturzica)
- Yogurt magro
- Senape
- Pancetta Piacentina

WWW.RIMINISTREETFOOD.COM
FACEBOOK.COM/RIMINISTREETFOOD

Prendere la piada calda e appoggiarla su un tagliere.

Farcirla con erbe aromatiche, come il crescione e l'erbazzone, con la sturzica, che è un fiore che ricorda il sapore del cappero, con lo yogurt magro, con un po' di senape e con la pancetta, che dà contrasto al tutto.

Chiudere la piada senza scaldarla ulteriormente. Sarà la parte calda a dare un po' di umidità alle erbe aromatiche.

Igles Corelli