



# PIADIPIZZA

## IN 15 MINUTI

Può diventare **GLUTEN FREE**  
utilizzando una piadina senza glutine.  
Può diventare **LACTOSE FREE**  
utilizzando una mozzarella  
e un prosciutto senza lattosio.

### TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

### INGREDIENTI PER 1 PIADIPIZZA (8 TRANCI)

2 piadine  
120 g di prosciutto cotto scelto (o fesa di tacchino)  
250 g di mozzarella light  
passata di pomodoro  
basilico  
olio extravergine di oliva  
sale  
pepe

### PROCEDIMENTO

Condite la passata di pomodoro a crudo, con sale, olio e pepe.

Assemblate la piadipizza: partite dal primo strato di piadina, create il secondo strato con il prosciutto e a seguire la mozzarella. Richiudete con l'ultimo strato di piadina, passata di pomodoro e la mozzarella a fette.

Cuocete nel forno preriscaldato a 200 °C per 15 minuti oppure in friggitrice ad aria a 190 °C per 12 minuti.

Decorate con delle foglie di basilico.

La piadipizza è pronta per essere servita in tavola, farete un figurone.




### VALORI NUTRIZIONALI

#### per 1 trancio:

14,8 g di carboidrati  
6,9 g di grassi  
11,2 g di proteine / 166 kcal

### CONSERVAZIONE

Conservate la piadipizza avanzata in un contenitore ermetico in frigorifero per 4 giorni al massimo. Al momento del consumo, riscaldatela nel forno o nella friggitrice ad aria a 180 °C per 5-7 minuti.



**Questa non è pizza,  
ma vi assicuro che  
vi farà PERDERE la testa!  
È buonissima, leggera,  
e superfacile. In poco  
più di 15 minuti il vostro  
aperitivo è pronto  
per essere servito  
in tavola.**