

Piadina panpizza met ham en rucola

Ingrediënten:

4 Piadina
4 eetl. Tomaten-groente puree
150 gr geraspte mozzarella
100 gr rauwe ham
40 gr rucola
50 gr parmigiano reggiano flakes



Bereiding:

1. Verhit 2 koekenpannen zonder olie of boter op een middelhoog vuur. Leg in elke pan 1 piadina, bak 1 minuut en keer om, draai het vuur laag. Bestrijk elke omgedraaide piadina met 1 eetl. tomaten puree en verdeel de helft van de mozzarella erover. Bak op een laag vuur tot de mozzarella gesmolten is (ca 3 minuten)
2. Laat de pan pizza's op een bord glijden en verdeel de helft van de rauwe ham, de rucola en de kaasflakes erover.
3. Snijd in punten en serveer, maak nog 2 pizza's met de rest van de ingrediënten

Eet smakelijk