

# Veggie wrap con formaggio di riso alle alghe, fagiolini scottadito, radicchio rosso e Ketchup Pomì



**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Acqua: 200 ml
- Curcuma: qb
- Fagiolini lessati: 500 g
- Farina: 500 g
- Formaggio di riso alle alghe: a piacere
- Insalata: 500 g
- Lievito di birra: 6 g
- Miele: 1 cucchiaio
- Olio extravergine di oliva: 50 g
- Radicchio rosso: 500 g
- Rosmarino: qb

## Preparazione

1. Per preparare i veggie wrap fate scaldare l'acqua sul fuoco o in microonde e sciogliere il lievito. Unite il liquido a tutti gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e morbido.
2. Fate riposare 30 minuti e formate delle piadine sottili e lasciatele a metà cottura.
3. Stendete la piadina semi cotta su un tagliere, spalmate il formaggio di riso, aggiungete il radicchio e i fagiolini lessati precedentemente conditi.
4. Arrotolate la piadina e finite di cuocere in padella. Servite con **Ketchup Squeeze Pomì**.

**For this recipe we used:**

Ketchup 150 g

