Piadizza



Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Piadine: 2
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

Preparazione

La piadizza è una ricetta furbissima! Come si capisce dal nome, è una via di mezzo tra una piadina e una pizza. Infatti, per questa ricetta, la piadina viene condita come fosse una pizza e in 10 minuti la cena è pronta! Ovviamente potete farcire la piadizza come preferite, io sono andata sul classico. La piadizza piacerà a tutti, grandi e piccini e farà felice tutta la famiglia!

La piadizza è super facile e veloce da preparare: come prima cosa mettete i ***Pomodori a cubetti Pomì*** in una ciotola e conditeli con olio, sale, origano e pepe nero.

In una padella, scaldate a fuoco bassissimo un lato della piadina per 3-4 minuti circa. Girate quindi la piadina e conditela con i pomodori a cubetti e con il formaggio tagliato a pezzettini.

Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere la piadina per altri 3-4 minuti, tenete sempre la fiamma molto bassa per evitare che si bruci.

Se volete, potete anche cuocere la piadizza in forno, in questo caso basterà semplicemente infornarla già condita in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

