

Girandole di piadina, mozzarella e cotto



Ingredienti per 4 persone:

2 sfoglie di mozzarella (circa 340g)
2 grandi piadine morbide (circa 150g)
120g di prosciutto cotto a fette
2 pomodori
120g di rucola
Olioextraverine di oliva
Sale fino
Pepe



Preparazione:

Stendere su un tagliere le due piadine, ognuna disposta su un largo pezzo di pellicola. Mettere su ciascuna piadina una sfoglia di mozzarella: se le mozzarelle fossero più grandi, rifilarle e usare i ritagli nella farcitura. Condire il formaggio con un pizzichino di sale, un filo d'olio e una manciata di pepe.

Suddividere tra le due preparazioni il prosciutto, disponendo le fette in modo da coprirne la superficie, avvolgere le piadine ben strette su se stesse, aiutandosi con la pellicola, formando 2 rotoli da chiudere strettamente nella pellicola stessa. Metterli in frigo, a compattarsi, per un paio d'ore.

Togliere i rotoli dal frigo, eliminare la pellicola e tagliarli a fette spesse un dito. Servirla su un vassoio, con la rucola e i pomodori a dadini conditi con un filo d'olio e sale.