



Italiaans, maar geen pasta!

Piadina met mortadella, ricotta en pistache

Piadina con mortadella, ricotta e pistacchio

2 PERSONEN

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 2 piadina
- ✓ 6 plakjes Mortadella
- ✓ 3 el ricotta
- ✓ 4 semi-zongedroogde tomaatjes, in reepjes gesneden
- ✓ handje pistachenoten
- ✓ 2 tl geraspte citroenschil
- ✓ zout & peper

MATERIAAL: grillpan, vijzel

ZO MAAK JE HET

1. Verhit een grillpan en bak de piadina een minuutje aan beide kanten, tot er mooie grillstreepjes op ontstaan.
2. Meng de ricotta met de geraspte citroenschil en wat zout en peper.
3. Hak de pistachenoten in een vijzel tot kruim.
4. *Geen vijzel?* Het kan ook op een bord waar je bijvoorbeeld met een maatbeker op drukt (even je gewicht in de strijd gooien!).
5. Beleg de wrap met de mortadella en verdeel de ricotta er in kleine kloddertjes overheen.
6. Leg de zongedroogde tomaatjes erop.
7. Bestrooi tot slot met de pistache.
8. Vouw de piadina dubbel en eet meteen op.

BRON: culy.nl

