

Girelle di piadina con salsiccia, provola e rucola

Senza glutine



Ingredienti

4 piadine senza glutine #

370 gr di salsiccia

12 fette di provola senza lattosio (3 per ogni piadina)

rucola q.b.

Procedimento

Scaldate leggermente le piadine in padella, giusto il tempo di renderle più morbide e facili da arrotolare senza romperle. Togliete la salsiccia dal budello e spalmatela direttamente sulla piadina, formando uno strato sottile e uniforme. Aggiungete la provola a fettine e un po' di rucola, poi arrotolatela ben stretta. Tagliate a rondelle e infilatele con uno stuzzicadenti. Disponetele su una teglia con carta forno e cuocete in forno ventilato a 200°C per circa 15 minuti o fino a quando la piadina sarà dorata e la salsiccia ben cotta.

Ricetta dal web