

NEUENSCHWANDER
N

Piadina à la crème de haricots cannellini, d'artichauts et tomates séchées



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients :

- 4 piadine
- 1 boîte de haricots cannellini
- 1 bocal de coeurs d'artichauts
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 dl de l'eau
- Roquette
- Tomates fraîches
- Mozzarella
- Jambon cru
- Tomates séchées
- Sel et poivre selon goût

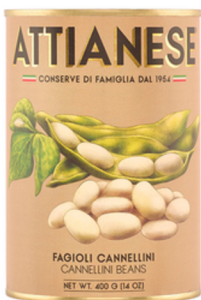
Préparation :

1. Égoutter et rincer les haricots cannellini. Mixer avec les coeurs d'artichauts, l'huile d'olive et l'eau jusqu'à obtention d'une crème lisse. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Couper les tomates fraîches et la mozzarella en fines tranches.
3. Faire chauffer les piadine dans une poêle antiadhésive, sans matière grasse.
4. Tartiner de crème de cannellini et d'artichauts, puis garnir de roquette, tomates fraîches, mozzarella, jambon cru et tomates séchées. Replier la piadina, presser légèrement et déguster.

PIADINA À LA CRÈME DE HARICOTS CANNELLINI, D'ARTICHAUTS & TOMATES SÉCHÉES

La légèreté méditerranéenne rencontre
un raffinement crémeux : cette piadina à
la crème de haricots cannellini et
d'artichauts, sublimée par des tomates
séchées, séduit par sa profondeur, son
élégance et son authenticité.

Produits recommandés :



Attianese - Haricots
cannellini
Art. 480517



Frantoi Cutrera -
Coeurs d'artichauts
Art. 882305



Conti - Tomates
cerises séchées
Art. 161200



Mancino - Bio Huile d'olive
vierge extra
Art. 380825