

Piadina mozzarella e zucchine trifolate

La **piadina mozzarella e zucchine trifolate** è una piadina leggera e gustosa, vegetariana, adatta ad un pranzo veloce, ma anche ad una serata fra amici.

La **piadina mozzarella e zucchine trifolate** è preparata con la piadina romagnola, una preparazione di base molto gustosa, della tradizione romagnola, di cui trovate la ricetta nel nostro sito.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 2 pezzi di Piadina romagnola
- 100 g di mozzarella fiordilatte
- 200 g di Zucchine trifolate

PREPARAZIONE

- Preparare le piadine secondo la preparazione di base.
- Tagliare la mozzarella a fettine sottili, metterle su un foglio di carta da cucina, coprirle con un altro foglio e lasciare che assorbano il liquido in eccesso.
- Scaldare le zucchine trifolate.
- Condire le piadine man mano che sono cotte secondo la seguente ricetta:
- Mettere su metà della piadina la mozzarella, quindi disporre le zucchine trifolate, altre fettine di mozzarella, chiudere e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

