



Piadina Parma mit Diavolo-Öl

Zutaten

Für 4 Personen

DIAVOLO-ÖL

2 EL Olivenöl
¼ TL getrocknete
zerstossene Pfefferschoten
1 Knoblauchzehe, gepresst

PIADINA

4 Piadina-Teigfladen
(z. B. Piada Sfogliata)
100 g Rohschinken
250 g Parmesan, gehobelt
2 Tomaten (z. B. Primagusto), in Scheiben
50 g Rucola, grobe Stiele entfernt
2 EL Pinienkerne, geröstet
wenig Pfeffer

Zubereitung

DIAVOLO-ÖL: Öl mit Pfefferschoten und Knoblauch verrühren, ca. 15 Min. ziehen lassen.

PIADINA: Bratpfanne ohne Fett erhitzen, Teigfladen ca. 1 Min. backen, wenden, mit ¼ der Zutaten belegen, würzen, ca. 1 Min. fertig backen. Piadina mit Diavolo-Öl beträufeln, in der Mitte falten.

Restliche Piadine gleich zubereiten.