Casa di vita
DESPAR

Piadina capricciosa con farina di Kamut®

E funghi champignon

Il lunedì fate fatica a ingranare la marcia? Concedetevi questa stuzzicante piadina light ricca di gusto.

Con l'uso della farina di **Kamut® o grano khorasan** questa piadina avrà un sapore tutto nuovo e più leggero; merito anche del ripieno composto solo di ingredienti freschi come gli champignon e la fesa di tacchino senza conservanti.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 15 minuti più 15 minuti di cottura

Ingredienti

Per 4 piadine
250 g farina di Kamut® (preferibilmente integrale)
150 ml acqua
2 cucchiai di olio extravergine di oliva Despar Premium 100% italiano (foto 3)
mezzo cucchiaino di sale marino integrale

Per il ripieno
300 g di funghi champignon
300 g di carciofi
250 g di stracchino Despar Premium (foto 2)
4 fette di fesa di tacchino senza conservanti Free From (foto 1)
olio extravergine di oliva
sale e pepe
uno spicchio d'aglio
origano

Procedimento

1. Per preparare le piadine, impastare tutti gli ingredienti e fare delle palline da stendere con le mani o con il mattarello ricoprendole con la farina per non farle appiccicare.
2. Scaldare 2 minuti per lato in una padella antiaderente ben calda.
3. Per preparare la farcitura, mondare i carciofi privandoli delle foglie esterne, privarli anche della barba centrale, tagliarli a fettine e immergerli in acqua e limone.
4. Lavare gli champignon e tagliarli anch'essi a fettine.
5. Mettere le verdure in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e lasciare cuocere per una decina di minuti. Aggiustare di sale e pepe.
6. Una volta pronti, iniziare a farcire le piadine stendendo prima dello stracchino, le fette di fesa di tacchino e sopra carciofi e funghi. Insaporire con dell'origano e arrotolare.

i nostri prodotti

1.

2.

3.