

PIADINA CON CAPRINO E CIPOLLA ROSSA



Le piadine si preparano in fretta e sono versatili, ma al momento di farcirle sembrano sempre scarseggiare le idee. La versione proposta, che le vede ripiene di caprino e cipolla rossa, è sicuramente inusuale e particolarissima nel suo genere.

Ingredienti:

pepe q.b.
cipolla rossa 1
pomodorino ciliegia 200 grammi
cetrioli 1 1/2
erba cipollina 1 mazzetto
sale q.b.
caprino 200 grammi
lattughino 100 grammi
piadina 4
arrosto di vitello o maiale 300 grammi
olio di oliva extravergine q.b.

Preparazione:

1) Lavora il caprino per le piadine alla cipolla con un pizzico di sale, uno di pepe, un filo d'olio e qualche filo d'erba cipollina tagliuzzato fino ad ottenere una crema morbida e dall'aspetto omogeneo.

2) Preoccupati poi delle verdure per la farcitura delle piadine alla cipolla: lava i pomodorini e tagliali a spicchietti, lava e fai sgocciolare il lattughino, pela il cetriolo e taglialo a rondelle sottili. A parte, sbuccia la cipolla ed affettala a velo e dividi poi la carne a striscioline piuttosto sottili.

Cottura delle piadine:

1) Scalda le piadine sulla piastra. Successivamente spalma su una metà la crema di caprino, sistema al di sopra tutti gli ingredienti appena preparati, condisci il tutto con un pizzico di sale e pepe ed un filo d'olio e profuma con una presa d'origano.

2) Rpiega le piadine alla cipolla a metà due volte, formando una specie di cono. Puoi utilizzare anche del pane arabo al posto della piadine, aprendolo a libro prima di farcirlo perché risulti ugualmente coreografico.

