



Piadina med mozzarella och lufttorkad skinka

4 st Piadinas
80 g Lufttorkad skinka
125 g Mozzarella
100 g Cream cheese
Bladspenat
4-6 st strimlade saltorkade tomater
Olivolja

Bred ett lager med färskost på hela piadinan. Lägg på skinka, strimlad saltorkad tomat, skivad mozzarella och bladspenat. Lägg ner i den varma pannan med olivolja.

Stek tills osten börjar smälta och den har fått färg. Vik den dubbel och lägg upp på en tallrik. Servera med en god sallad!