

Aperitivo

## Piadifrittata con robiola salmone, pomodorini e rucola

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



### Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

**20 min.**

Persone

**1**

Difficoltà

**Bassa**



### Ingredienti

- 1 piadina classica
- Per preparare la frittata:
  - 2 uova
  - 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato
  - olio extravergine di oliva q.b.
  - sale e pepe q.b.
- Per la farcitura:
  - 60 g di robiola
  - 2-3 fette di salmone affumicato
  - pomodori ciliegino Naturizia q.b.
  - rucola fresca Naturizia q.b.



## Preparazione

Lavare i **pomodorini** e tagliarli a fette. Mettere la **rucola** in una ciotola e condire con olio, sale e aceto (facoltativo). In una ciotola versare le **uova**, **aggiungere il sale e il pepe** e sbattere con una frusta. Unire il **formaggio grattugiato** e incorporare al composto continuando a sbattere.

---

Ungere con l'olio extravergine una padella antiaderente e **versare il composto di uova sbattute**. Nel momento in cui la base della frittata inizierà a rapprendersi, **sovrapporre la piadina** sulla superficie con l'uovo non ancora coagulato, facendo pressione con un mestolo o con le mani per farla aderire alla frittata. Trascorso qualche minuto, **quando la piadina sarà unita alla frittata, capovolgere con una spatola**. Lasciare ancora per qualche istante sul fuoco così il lato della piadina sarà croccante e dorato.

---

Trasferire la piadifrittata su un tagliere e **farcire** spalmando su una metà della piadifrittata la **robiola**. Aggiungere le fette di **salmone** e i **pomodorini** tagliati a fette. Unire abbondante **rucola** e piegare l'altra metà a chiusura. Servire calda.

---