

Rotolo di Piadella con Senapata di fichi e Prosciutto di Parma Academia Barilla



Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Piadelle Mulino Bianco | 1 confezione |
| ▪ Senapata di fichi Academia Barilla | 1 vasetto |
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla | 250 gr |
| ▪ Lattuga | 100 gr |

Preparazione:

Mettere una padella a fuoco medio. Quando la padella sarà calda mettervi sopra la Piadella e scaldarla bene.

Spalmare la Piadella con la Senapata di fichi.

Stendere il Prosciutto di Parma sopra alla Senapata di fichi.

Mettere le foglie di lattuga a termine della farcitura e arrotolare.

Servire intera o tagliata a pezzetti.