

Piadina con lonza lime e coriandolo



INGREDIENTI PER 4 PIADINE

8 Fette di lonza;
Peperoncino fresco q.b.
1 Cipolla rossa;
Coriandolo fresco q.b.;
Olio evo q.b.;
Sale e pepe q.b.;
Aceto di mele q.b.;
1 Lime;
4 Piadine

PROCEDIMENTO:

Versare in pentola un giro d'olio, la cipolla tagliata grossolanamente, il peperoncino fresco, la lonza tagliata a striscioline e far rosolare a fiamma viva con MC.. Aggiungere una spruzzata di aceto di mele, salare, pepare e cuocere per altri 4/5 min. a fiamma bassa. Spegner il fuoco e lasciare 2 min. in autocottura con MC.

Scaldare leggermente le piadine in una padella antiaderente con MC, spegnere il fuoco, disporre la carne al centro di ogni piadina aggiungere una spruzzata di lime, qualche fogliolina di coriandolo ed arrotolarle.

Lorena Vecchini