Alessandro Borghese Kitchen Sound, piadina rolls con luganega. VIDEO

borghese-6-0bc03c1b

PIADINA ROLLS CON LUGANEGA

TEMPO: 15 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 piadine
4 salsicce luganega
250g spinaci
Gorgonzola dolce q.b.
Timo q.b.
Olio evo q.b.
Pepe q.b.

Preparazione:
Scalda una padella e scotta gli spinaci senza levare il gambo con un giro di olio extravergine di oliva, sale e pepe pestato a mortaio.
A parte, scalda una padella, sgrana la salsiccia e rosolala per qualche minuto.
Amalgama in una ciotola il gorgonzola con la salsiccia rosolata e scalda in padella la piadina in entrambi i lati.
Imbastisci la piadina ROLLS con il gorgonzola, gli spinaci, salsiccia e origano. Arrotolala su stessa, elimina i bordi e servila con una grattata di pepe!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno