La ricetta. Piadina con salsiccia e broccoli, facile ed appetitosa

salsicce-e-broccoli-1f59853f

Una piadina facile ed appetitosa

Ingredienti

1 piadina
150 g circa di broccoli (o cime di rapa o friarelli) già lavati e puliti
4 pezzi di salsiccia fresca
1 spicchio di aglio
q. b. di sale rosa dell' Himalaya
q. b. di olio extra vergine di oliva
2 sottilette
1 peperoncino piccante

Preparazione:
Pulite i broccoletti, lavateli e metteteli da parte; dopodichè prendete una padella aggiungete l' olio extra vergine di oliva, l' aglio tritato e soffriggete un po', quindi, aggiungete la salsiccia tagliata a pezzi e fate rosolare per circa 5 – 10 minuti, girando spesso con un mestolo di legno, quindi, aggiungete i broccoli, il sale e il peperoncino. Chiudete la padella con il coperchio e fate cuocere a fuoco moderato il tutto, mescolando di tanto in tanto, finchè non saranno cotti tutti gli ingredienti. Nel frattempo, fate riscaldare la piadina (in padella o sulla piastra) per circa 1 minuto da entrambi i lati; adagiate la piadina su di un piatto, quindi, prendete un po' di broccoletti e salsiccia cotti in precedenza e riempite con essi la piadina; aggiungete due sottilette e riscaldate di nuovo la piadina appena farcita. Mettete su di un piatto da portata e servite.

Sottilette. E chi non le conosce...