

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