



Piadine al prosciutto

🕒 Mise en place et préparation: env. 40 min

🕒 Laisser monter: env. 1 h

portion: 471 kcal, lip 23 g, glu 46 g, pro 20 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 250 g de farine**
- 1 c.c. de sel**
- 0.25 cube de levure** (env. 10g)
- 50 g de beurre à rôti**, fondu, refroidi
- 1.5 dl d' eau**
- 0.5 c.s. d' huile d'olive**
- 1 courgette** (env. 200g), en longs rubans d'env. 3mm d'épaisseur

- 150 g de ricotta**
- 1 citron bio**, moitié du zeste râpé et jus
- 0.5 c.c. de sel**
- un peu de poivre noir**

- 12 tranches de jambon cru** (env. 100g)
- 1 c.s. de feuilles de marjolaine**

Comment c'est fait:

1. Mélanger farine et sel dans un bol. Incorporer la levure, ajouter le beurre et l'eau, mélanger avec la farine. Pétrir à la main en pâte souple et lisse. Laisser doubler de volume env. 1 h à couvert à température ambiante. Diviser la pâte en 4 portions. Abaisser chaque portion sur un peu de farine en galette ronde (Ø env. 24 cm). Faire dorer une galette dans une poêle bien chaude env. 2 min sur chaque face, retirer, réserver au chaud. Procéder de même avec les autres galettes.
2. Bien chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les rubans de courgette par portions env. 1 min sur chaque face, retirer.
3. Mélanger ricotta, zeste râpé et jus de citron, sel et poivre, en badigeonner les piadine. Répartir dessus jambon cru et courgette, parsemer de marjolaine. Plier les piadine en deux.