

SPUNTINO ALL'ITALIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piadine romagnole,
- 8 sottilette piccadolce,
- 4 pomodori (perini),
- un cucchiaio di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiari di vino bianco secco,
- pepe,
- margarina 30g.

Ponete su una teglia da forno le piadine, bagnatele con il vino e lasciatele riposare per 5 minuti, fino a quando, cioè, il vino sarà stato assorbito. Cospargere le piadine di parmigiano, spolverizzate con il pepe macinato di fresco, coprite con le sottilette e con una fetta di pomodoro. Mettere in forno a 220° per circa 5 minuti, dopo averle cosparse con qualche fiocchetto di margarina. Quando le piadine cominceranno a colorirsi toglietele dal forno e servitele subito accompagnate dallo stesso vino usato per la preparazione.