

Maria Cristina, e la sua FIOR DI PIADINA



“ In cucina ho imparato
mollissimo da mia nonna
ricordo che cucinava
le tagliatelle, i ravioli vendi
e le frittelle di carnevale ”

Tempo 00:15
Difficoltà 
Persone 

Ingredienti

FASE UNO

Acquista le piadine oppure preparale seguendo la nostra ricetta. Metti le piadine su una teglia e spalmaci la Certosa, grattugiaci sopra la zuccina, aggiungi i fiori di zucca e condisci con olio e sale q.b.



PIADINE

fiori 4
DI ZUCCA



FASE DUE

Inforna a 150/180°
per circa 10 minuti.

PIADINE

200 gr
ZUCCHINE



FASE TRE

Impreziosisci il piatto
con i fiori di zucca rimanenti.

fiori
DI ZUCCA



2 Certosa
da 165 gr.

