

Ingrédients

- 1 Piadina
- Salami végétal (ou autre charcuterie végétale)
- Roquette
- Tomates Séchées
- Carottes Râpées
- Oignons Rouges
- Noix

Pour la Sauce :

- Ricotta
- Fromage Blanc
- Filet de Jus de Citron
- Origan
- Sel, Poivre



Préparation :

- Préparer la sauce en mélanger une bonne cuillère à soupe de ricotta et venir la détendre avec un peu de fromage blanc. Assaisonner avec un filet de jus de citron, sel, poivre et origan puis réserver.
- Couper les tomates séchées en lamelles, ainsi qu'un peu d'oignon rouge.
- Concasser quelques noix.
- Réchauffer la piadina puis passer à l'assemblage.
- Sur une moitié, étaler de la sauce à la ricotta, chiffonner le salami par-dessus en donnant du volume, ajouter les tomates séchées, carottes râpées et oignons.
- Parsemer de roquette et ajouter les éclats de noix.
- Rabattre l'autre côté de la piadina et déguster !

Infos :

- Certains simili de type charcuterie sont vraiment de super alternatives pour pouvoir retrouver le plaisir de ce type de recette. Les apports et compositions peuvent varier d'une marque à l'autre, surtout au niveau lipides et protéines.

Pas de quantité précise, à chacun de jauger selon ses envies et son appétit au moment du repas. C'est ici une simple idée pour le quotidien, de repas facile, gourmand et qui reste équilibré dans la composition.