

# PIADINA ITALIANA Con espinacas

🕒 10 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 4 piadinas
- 80 g de pesto
- 1 pack de PB Espinacas Florette
- 2 tomates en rama
- Sal
- Pimienta negra
- 150 g de mozzarella fresca
- 100 g de cabeza de jabalí



**Cocina** las piadinas por ambos lados hasta que se tuesten ligeramente.



**Extiende** el pesto en la base y **agrega** los PB de Espinacas Florette.



**Corta** los tomates en ruedas finas, **disponlos** sobre las espinacas y **salpimenta** al gusto.



**Añade** la mozzarella cortada en láminas y **distribuye** encima de las espinacas.



Por último, **agrega** la cabeza de jabalí y **dobla** las piadinas por la mitad.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes  
Espinacas

