



“Non si vive in serenità senza un buon cibo da gustare”

di *Laura Fasano*

**Preparazione:** Mettete una padella a scaldare. Tagliate in quadretti di 8 cm la piadina (usciranno solo 4 ritagli).

Tagliate 4 fette di mozzarella e posizionate 1 fetta su ogni riquadro di piadina. Poi, tagliate a metà i wurstel (precedentemente lessati o scottati in padella) e poi di nuovo a metà (ma stavolta per lungo).

Saranno 8 pezzi che dovrete mettere su 2 piadine (4 su una e 4 pezzi sull'altra).

Mettete la piadina con solo la mozzarella sopra quella con i wurstel e formate un panino.

Incartateli ben stretti con la carta forno e adagiateli nella padella. Cuociono circa 3-4 minuti per lato, con il fuoco medio. Impiattate lasciandoli ancora chiusi nella carta, così rimarranno caldi per più tempo e ci sarà l'effetto sorpresa!

Per saperne di più clicca qui: [CucinAttiva](#)