

Pan di pizza bufala e Parmigiano

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **575Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 6 fette di pane casereccio tipo Altamura, Pugliese o Toscano
- 1 spicchio di aglio
- Passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- 150 g di mozzarella di bufala
- Origano
- Maggiorana
- 6 olive nere
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Accendere il grill del forno e tostare le fette di pane da entrambi i lati fintanto che non si saranno uniformemente dorate.
- Ritirare il pane, ma lasciare il forno acceso.
- Strofinare le fette con lo spicchio d'aglio spellato. Versare su ogni fetta due cucchiari di passata di pomodoro e cospargerla uniformemente. Unire un filo d'olio ed infornare a media altezza per 4-5 minuti.
- Sfnare ed unire la mozzarella a pezzettini, una manciata di origano e maggiorana, le olive snocciolate e affettate, una grattugiata di Parmigiano.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.