

Stale bread pizzaiola style



Temps de préparation: 15 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 120 gr

- **Ingrédients**

- Câpres au sel
- Herbes aromatiques
- Mozzarella « Fiordilatte » 1
- Olives de type « taggiasca »
- Pain rassis 4 tranches
- Parmesan 40g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper le pain rassis en tranches et disposer celles-ci sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Étaler sur chaque tranche le **Pomè Coulis de tomates**, le parmesan, la mozzarella découpée en tranches, les câpres dessalées et les olives. Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
3. Terminer en saupoudrant de parmesan et d'herbes aromatiques fraîchement coupées.