

## Pan duro a la pizzaiola



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- Salsa de tomate rústica 24.7oz 120 gr
- **Ingredientes**
  - Aceitunas de Taggia c. s.
  - Alcaparras en sal c. s.
  - Hierbas aromáticas c. s.
  - Mozzarella fior di latte 1
  - Pan duro 4 Rebanadas
  - Parmesano 40 gr

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Cortar el pan duro en rebanadas y ponerlo sobre una bandeja con papel de horno.
2. En cada rebanada, poner en secuencia el **Pomì salsa de tomate rústica**, el parmesano, la mozzarella cortada en rodajas, las alcaparras lavadas y las aceitunas de Taggia.
3. Cocer en el horno precalentado a 200 oC durante 8 minutos y terminar el plato espolvoreando el parmesano y las hierbas aromáticas frescas.