Pomì
O Così. O Pomì.

Provola alla pizzaiola con olive taggiasche ed erbe aromatiche



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico fresco: q.b.
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Olive taggiasche: 40 gr
- Origano secco: q.b.
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: 1
- Provola bianca: 500 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

In una padella antiaderente fate imbiondire l'aglio nell'olio con il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi. Unite i ***Pomodori a Cubetti***, salate, pepate e cuocete a fiamma dolce per 10 minuti. Aggiungete le olive taggiasche, l'origano e lasciate insaporire per 2 minuti.

Tagliate la provola a fette di 1,5 cm di spessore e fatele scottare in una padella antiderente rovente senza condimento per pochi secondi. Aggiungetele quindi alla padella con il pomodoro a cubetti e lasciate cucinare giusto il tempo necessario a far sciogliere appena il formaggio. Servite subito con basilico fresco.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 600 gr

