Pomì
O Così. O Pomì.

Bruschette alla pizza



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane: 8 fette
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

Le bruschette alla pizza sono facilissime e velocissime da fare: come prima cosa scaldate il forno impostando la funzione grill. Mettete le fette di pane su di una teglia rivestita da carta forno e infornatele. Fatele cuocere per 2-3 minuti per lato, dovranno essere ben dorate.

Nel frattempo mettete i ***pomodori a cubetti*** in una padella e accendete la fiamma. Fate cuocere il pomodoro fino a quando si asciugherà, ci vorranno circa 5 minuti. Condite quindi il pomodoro con olio, sale, pepe e abbondante origano.

Mettete un po' di pomodoro sulle bruschette, aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini ed infornate le bruschette alla pizza per un paio di minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le bruschette alla pizza sono pronte, gustatele ben calde e filanti, sono troppo buone!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

