Lasagne di pane



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Mozzarella: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane raffermo: 250 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le lasagne di pane sono semplicissime e veloci da preparare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi.
Tagliate il pane a fette spesse circa mezzo cm.

In una ciotola mettete i **Pomodori a cubetti Pomì** e conditeli con olio, sale, pepe nero e abbondante origano.
Tagliate la mozzarella a pezzettini. Sulla base di una pirofila mettete un pochino di pomodoro e disponete poi le fettine di pane raffermo.

Se il pane è molto duro, vi consiglio di bagnarlo leggermente per farlo ammorbidire, io ho utilizzato una baguette del giorno prima quindi, essendo un pane morbido, non c'è stato bisogno di inumidirla.

Condite le fette di pane con il pomodoro e aggiungete le fettine di formaggio, coprite con altro pane e continuate ad alternare fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti. Infornate le lasagne di pane e lasciatele cuocere per 15-20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 750 gr

