Pomì
O Così. O Pomì.

Pizzette di pancarrè



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pancarrè: 8 fette
- Pepe: q.b.
- Prigano: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Le pizzette di pancarrè sono una ricetta sfiziosissima, veloce e super facile da preparare. A noi piacciono tantissimo, sono un ottimo salva cena, perfette da preparare all'ultimo minuto se non sapete cosa fare per cena. Potete personalizzare le pizzette di pancarrè come preferite, arricchendole con gli ingredienti che più vi piacciono, io le ho fatte semplici, le adoreranno anche i più piccini!

1. Mettete i ***pomodori a cubetti Pomì*** in un colino, devono perdere parte del liquido che contengono, conditeli poi con olio, sale, pepe ed origano.
2. Disponete le fette di pancarrè su di una teglia foderata con carta forno e conditele con il pomodoro.
3. Cuocete le pizzette in forno preriscaldato a 200° per circa 15-18 minuti.
4. Trascorso il tempo, aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini ed infornatele nuovamente, giusto un paio di minuti per far sciogliere il formaggio.
5. Sfornate le pizzette di pancarrè ed ultimatele con un pochino di origano fresco.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

