Pomì
O Così. O Pomì.

Toast mummia



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere denocciolate: 5
- Pane per tramezzini: 5 fette
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 350 gr

Preparazione

I *Toast Mummia* sono dei deliziosi finger food da servire per la festa di Halloween. Ottimi come antipasto, per un aperitivo o come secondo sfizioso, questi toast mummia sono davvero simpatici e carinissimi, conquisterete tutti i vostri ospiti, grandi e piccini e andranno a ruba, sono mostruosamente buoni!

I Toast Mummia sono una **ricettta di Halloween** semplicissima e veloce da preparare: per farli potete utilizzare sia il pancarrè che il pane per tramezzini come ho fatto io, in questo caso ogni fetta andrà tagliata a metà.

Sistemate le 10 fette di pane su di una teglia rivestita da carta forno. Preriscaldate il forno a 180 gradi. In una ciotola mettete la ***Passata di Pomodoro Pomì*** ed insaporitela con olio, sale e pepe.

Condite tutte le fette di pane con il pomodoro ed infornatele, lasciatele cuocere per 10 minuti. Non appena saranno leggermente dorate, sfornatele e aggiungete delle striscioline di scamorza per simulare le bende della mummia e un'oliva nera tagliata a metà per fare gli occhi.

Infornate nuovamente i Toast Mummia per un paio di minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

I Toast Mummia sono pronti, sono deliziosi, ottimi anche freddi!

For this recipe we used:

Passata Classica 350 ml

