

Bruschette alla pizza



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (8 bruschette)

- Pomodoro a cubetti 400g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
 - Origano q.b.
 - Pane 8 fette
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.
 - Scamorza 100 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



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!

- *Elena Laudicina*