

Toast mummia



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (10 pezzi)

• Ingredienti

- Passata Classica 700g 350 ml
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Olive nere denocciolate 5
- Pane per tramezzini 5 fette
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Scamorza 350 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 **ricetta 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.

Sistamate 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!

- *Elena Laudicina*