Pomì
O Così. O Pomì.

Pane raffermo alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi sotto sale: q.b.
- Erbe aromatiche: q.b.
- Mozzarella fiordilatte: 1
- Olive taggiasche: q.b.
- Pane raffermo: 4 fette
- Parmigiano: 40 gr

Preparazione

1. Tagliare a fette il pane raffermo e disporlo su una teglia con carta da forno.
2. Su ogni fetta disporre in sequenza la ***passata rustica Pomì***, il parmigiano, la mozzarella tagliata a fette, i capperi sciacquati e le olive taggiasche.
3. Cuocere in forno preriscaldato a 200C per 8 min per poi concludere il piatto con una spolverata di parmigiano ed erbe aromatiche fresche.

For this recipe we used:

Passata Rustica 120 gr

