



Черствый хлеб "алла пиццайола"



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 120г
- Каперсы в соли по вкусу
- Кусочки черствого хлеба 4
- Пряные травы по вкусу
- Сыр моццарелла фиордилатте 1
- Сыр пармиджано 40 г
- Таджасские оливки по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезать на кусочки черствый хлеб и выложить его на противень с бумагой для выпечки.
2. На каждый кусочек выложить в последовательности **Роти Протертые Томаты**, сыр пармиджано, нарезанный на дольки сыр Моццарелла, сдавленные каперсы и таджасские оливки.
3. Готовить в подогретой до 200С духовке в течение 8 минут, затем завершить блюдо, посыпав его тертым сыром пармиджано и свежими пряными травами.