

# Pan duro a la pizzaiola



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

#### • Ingredientes

- o Tomate escurrido 1000g 120 gr
- o Aceitunas de Taggia c. s.
- o Alcaparras en sal c. s.
- o Hierbas aromáticas c. s.
- o Mozzarella fior di latte 1
- o Pan duro 4 Rebanadas
- o Parmesano 40 gr

#### Para esta receta hemos usado:



## Preparación

- 1. Cortar el pan duro en rebanadas y ponerlo sobre una bandeja con papel de horno.
- 2. En cada rebanada, poner en secuencia el **Pomì tomate escurrido**, el parmesano, la mozzarella cortada en rodajas, las alcaparras lavadas y las aceitunas de Taggia.
- 3. Cocer en el horno precalentado a 200 oC durante 8 minutos y terminar el plato espolvoreando el parmesano y las hierbas aromáticas frescas.