# Pan duro a la pizzaiola



**Tempo di preparazione**: 15 min
**Dificultad**: Fácil

**Ingredientes**

- Aceitunas de Taggia: c. s.
- Alcaparras en sal: c. s.
- Hierbas aromáticas: c. s.
- Mozzarella fior di latte: 1
- Pan duro: 4 Rebanadas
- Parmesano: 40 gr

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate 120 gr




## 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.