

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



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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 120 gr

