

👤 4 persone

PANIZZA

PROCEDIMENTO

1. Tagliare il pane a metà per il senso della lunghezza
2. Mescolare in una ciotola la polpa di pomodoro con un cucchiaio di olio d'oliva e poco basilico o origano
3. Tagliare la mozzarella a dadini
4. Assemblare le panizze mettendo 2-3 C di salsa pomodoro e un po' di mozzarella
5. Cuocere nel forno a 200°C per 10-15 min. (finché la mozzarella è ben sciolta)

INGREDIENTI

- 4 pani ciabatta piccoli
- 1/2 bottiglia di polpa di pomodoro
- 1 mozzarella
- 1 C d'olio d'oliva
- basilico o origano qb

↳ Si possono farcire le panizze con altri ingredienti (verdure, tonno, prosciutto, pomodoro fresco a dadini, ...)

UTENSILI

- piatto utensili, piatto resti
- tagliere e coltello pane
- ciotola, cucchiaio
- tagliere e coltello
- lastra con carta forno