

# Pan di pizza

Il **pan di pizza** è una base di pane a fette condito come se fosse una pizza, con pomodoro, mozzarella, olio extravergine e altri condimenti a piacere. In questo caso ve lo proponiamo nella sua versione più semplice, con appena un po' di origano. E' un'alternativa veloce alla pizza, molto semplice da preparare e da gustare.

Il **pan di pizza** si può preparare con pane fresco, appositamente affettato per questa ricetta, ma anche con pane vecchio che si può far rinvenire spruzzandolo con un po' di acqua calda.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- 340Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 6 fette di pane casereccio tipo Altamura, Pugliese o Toscano
- Olio extravergine di oliva
- Passata di pomodoro
- 125 g di mozzarella fiordilatte
- Origano

## PREPARAZIONE

- Accendere il grill del forno e tostare le fette di pane da un solo lato, fintanto che non si saranno uniformemente dorate.
- Ritirare il pane, ma lasciare il forno acceso.
- Condire le fette di pane dal lato non abbrustolito.
- Versare su ogni fetta un filo d'olio, un pochino di passata di pomodoro e cospargerla uniformemente.
- Unire la mozzarella e l'origano.
- Infornare ponendo la griglia a metà altezza fintanto che la mozzarella non si sia sciolta.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Se vi piace l'aroma dell'aglio, sfregatene uno spicchio sul pane prima di condirlo.

