

# 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** nella parte della mia famiglia napoletana (quella di nonna) si preparava con il pane secco, di qualunque tipo, che veniva bagnato (un po' come si fa con le friselle) e poi condito. Per me è diventata però una ricetta salvatempo, quando ho necessità di preparare rapidamente la cena, oppure per un pranzo in ufficio (dove ho la fortuna di avere il forno per riscaldarlo :-)... quindi lo preparo anche con il pane fresco. Vi metto entrambe le procedure di preparazione.

## 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

### PREPARAZIONE CON IL PANE SECCO

- Per il pan di pizza servono fette di pane dello spessore di un paio di centimetri al massimo. Se vi avanza del pane e volete quindi seccarlo è opportuno farlo già affettato. In generale è meglio anche se lo dovete tritare perchè non forma muffe e secca più facilmente.
- Mettere in un piatto fondo un centimetro di acqua tiepida e sciogliervi il sale.
- Bagnare le fette da un solo lato, quindi disporle in una teglia mettendo il lato secco rivolto verso il basso.

### PREPARAZIONE CON IL PANE FRESCO

- 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.
- Disporre le fette di pane in una teglia, mettendo il lato abbrustolito rivolto verso il basso.

### PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE

- 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 lo volete conservare, non dargli l'infornata finale, ma coprire bene la teglia con pellicola trasparente e conservarlo in frigo. Al momento di gustarlo basterà passarlo nel forno preriscaldato a 200°C, funzione statica, per 10-15 minuti.