

Pan di pizza alici e olive nere

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 6 fette di pane casereccio tipo Altamura, Pugliese o Toscano
- 1 spicchio di aglio
- Passata di pomodoro
- 6 filetti di alice
- Origano
- Maggiorana
- Olio extravergine di oliva
- 12 olive nere

PREPARAZIONE

- Accendere il grill del forno e tostare le fette di pane da entrambi i lati fintanto che non si saranno uniformemente dorate.
- Ritirare il pane, ma lasciare il forno acceso.
- Strofinare le fette con lo spicchio d'aglio spellato. Versare su ogni fetta due cucchiaini di passata di pomodoro e cospargerla uniformemente.
- Unire le alici scolate dall'olio, tamponate con carta da cucina e spezzettate, una manciata di origano e maggiorana, un filo d'olio e le olive snocciolate e affettate.
- Infornare qualche minuto ancora ponendo la griglia a metà altezza.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

