

# Pan di pizza alle alici

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **230Kcal** 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
- Origano
- Maggiorana
- Olio extravergine di oliva
- 6 filetti di alici sott'olio

## 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 cucchiari di passata di pomodoro e cospargerla uniformemente.
- Unire una manciata di origano e maggiorana, un filo d'olio e le alici ben scolate, tamponate e spezzettate grossolanamente.
- Infornare ponendo la griglia a metà altezza per 3-4 minuti.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

