

Pan di pizza ai carciofini

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **375Kcal** 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
- 1 spicchio di aglio
- Passata di pomodoro
- 125 g di mozzarelle fiordilatte
- Origano
- Maggiorana
- Olio extravergine di oliva
- 4 carciofini 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 la mozzarella a pezzettini, una manciata di origano e maggiorana, un filo d'olio ed i carciofini. Se si utilizzano quelli sott'olio e sono interi affettarli.
- Infornare ponendo la griglia a metà altezza fintanto che la mozzarella non si è sciolta.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la mozzarella. Aggiungere un filo d'olio in più per mantenere il pane morbido.