

Pan di pizza al gorgonzola

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 con il **gorgonzola**. E' un'alternativa veloce alla pizza, molto semplice da preparare a da gustare.

Il **pan di pizza al gorgonzola** 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
- **390Kcal** 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
- 60 g di mozzarella fiordilatte
- 60 g di Gorgonzola dolce
- Origano
- Noce moscata

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 ed il gorgonzola a pezzettini, una manciata di origano e una grattugiata di noce moscata.
- Infornare ponendo la griglia a metà altezza fintanto che i formaggi non si sono sciolti.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

