

Pan di pizza alle olive

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 le **olive nere**. E' un'alternativa veloce alla pizza, molto semplice da preparare a da gustare.

Il **pan di pizza alle olive** 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
- 125 g di mozzarelle fiordilatte
- Origano
- 12 olive nere

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 abbrustolino.
- Versare su ogni fetta un filo d'olio, un pochino di passata di pomodoro e cospargerla uniformemente.
- Unire la mozzarella, l'origano e le olive snocciate.
- 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.



VARIANTE VEGAN

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