

*Le ricette di  
Cosa cucino a pranzo?...  
e non solo!!!*



# Panepizza

## INGREDIENTI

fette di pane ( se raffermo meglio)

pomodori pelati o salsa di pomodoro

scamorza o formaggio filante

origano

olio

sale

PERSONE

TEMPO DI PREP

10 min+5

FORNO

200°C

## PROCEDIMENTO

Accendere il forno e metterlo al max. Intanto, in una teglia distribuire le fette di pane. (Il pane rende meglio se raffermo, altrimenti si può utilizzare benissimo qualunque tipo di pane. Più il pane è fresco più tendere ad inumidirsi con il pomodoro).

Preparare il condimento con pomodoro, origano, sale e olio, insomma il condimento base della pizza. Distribuitelo sulle fette di pane e se di vostro gradimento, distribuire anche gli altri ingredienti, ad esclusione dei formaggi. Infornate circa 10 minuti.

Nel frattempo preparare le fette di formaggio scamorza o qualunque tipo di formaggio fondente. Trascorso il tempo, distribuire il formaggio sul pane e infornare circa 5 minuti o fino a doratura.

