

ANTIPASTI E SNACK

Pane condito alla pizzaiola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 4 fette di pane casereccio di qualche giorno
- 80 g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di origano
- poco olio
- sale
- 60 ml di latte

PREPARAZIONE

1 Tritare l'aglio.

In una ciotola mescolare la polpa di pomodoro con l'origano, l'aglio, l'olio ed il sale.



2 Immergete velocemente le fette di pane con il latte e disponetele in una teglia imburata.



3 Coprite con abbondante polpa.



4 Infornate a 200°C per circa 50 minuti, fate riposare in forno per 30 minuti e servite.



