

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane pizza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 pagnotta
salsa di pomodoro
provola
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Prendete una pagnotta.



2 Tagliatela a metà e irrorate le due parti con olio extravergine d'oliva.



3 Condite con salsa di pomodoro e sale.



4 Tagliate la provola a fette e mettetetele sul pane.



5 Cuocete in forno preriscaldato a 240° per 10/15 min.



