

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 mettetele sul pane.



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



