

ANTIPASTI E SNACK

Pane condito alla pizzaiola

di: *Sabrinella79*

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 imburrata.



3 Coprite con abbondante polpa.



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



