



Pizzette veloci

da servire come merenda o per una serata allegra

Ingredienti

Pane in cassetta

Mozzarella o formaggio Edam

Pomodoro tritato

Filetti d'acciughe sott'olio

Origano o foglie di basilico

Olio d'oliva



1. Se usate la mozzarella, dopo averla tagliata a fette sottilissime, ponetela a scolare su un piano inclinato
2. Mettete in un colino il pomodoro, salatelo leggermente e fategli perdere un poco d'acqua
3. Lavate, asciugate, e spezzettate i filetti d'acciuga
4. Accendete il forno a temperatura massima
5. Tagliate in quattro le fette di pane e spalmategli sopra il pomodoro
6. Aggiungete mozzarella, acciuga, origano e un filo d'olio
7. Inforntate (parte bassa) per qualche minuto