

# LE RICETTE DI SERENA

## PIZZA DI PANE

Per utilizzare il pane rafferma in una ricetta davvero gustosa!



Ingredienti (per 2 persone)

- 250 g pane rafferma
- ½ bicchiere acqua
- 3 cucchiaini olio extravergine
- 100 g mozzarella
- sale qb
- origano qb
- passata di pomodoro qb



Preparazione:

- tagliare il pane a fette e ricavare dei cubetti non troppo piccoli: devono essere alti almeno 1 cm
- mettere i cubetti di pane in una ciotola e aggiungere acqua e olio un poco alla volta
- mescolare con le mani o con l'aiuto di un cucchiaio in modo da amalgamare bene il composto
- distribuire il composto su una teglia ricoperta di carta da forno e creare una base omogenea e piatta
- aggiungere la passata di pomodoro, distribuendola anche lungo i bordi
- completare la pizza aggiungendo la mozzarella, sale e origano e condimenti a vostro piacimento
- cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti
- per rendere la vostra pizza più croccante, gli ultimi 3-5 minuti cuocetela in modalità grill

