

Tartine Alla Pizzaiola

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4

Ingredienti:

- pancarr
- 2 pomodori
- 2 cipollotti
- 1 mozzarella di bufala
- 6 olive verdi
- origano
- prezzemolo
- olio d'oliva
- burro
- q.b. sale
- pepe

Preparazione

Lavate i pomodori, che devono essere maturi ma sodi, divideteli a met?, togliete i semi, salateli e capovolgeteli, lasciate che perdano un po' della loro acqua.

Tagliate a fettine la mozzarella.

Tritate i cipollotti, le olive, i pomodori e raccogliete tutto in una ciotola.

Unite il prezzemolo tritato molto finemente, salate, pepate e ammorbidite con poco olio versato a filo, mescolate per ben amalgamare.

Tostate le fette di pancarr? tagliato a dischetto, imburratele e sopra distribuitevi il composto tritato.

Decorate la superficie con una fettina di mozzarella e cospargete di origano

