



La Pizza di pancarré, è un'ottima e velocissima alternativa alla classica pizza!! E' l'ideale quando si hanno degli ospiti improvvisi oppure quando si deve preparare una merenda all'improvviso e velocemente: il risultato è bello morbido e croccante.

Ingredienti:

Fette di pancarré, io ho usato il pane per fare i tramezzini
pomodoro passato
2 mozzarelle piccole
sale
olio
origano
2 uova
farina per ripassare

Procedimento:

Spennellate con dell'olio la teglia che volete usare, io ho usato una teglia rettangolare e ci sono entrate tre fette lunghe di pane per tramezzini.
In una ciotola, sbattete le uova con un pò di sale e ripassateci le fette di pane ma fate attenzione, si rompono facilmente, poi ripassatele nella farina e sistematele nella teglia. Questo passaggio, serve a non far indurire il pane.
Infornate, nel forno ben caldo a 180 gradi, per circa 10 minuti poi, tirate fuori la teglia e aggiungete sul pane il pomodoro, un filo d'olio, l'origano e il sale, infornate di nuovo per cinque minuti.
Nel frattempo, tagliate la mozzarella a pezzetti e poi aggiungetela sopra la pizza di pancarré, infornate di nuovo fino a che la mozzarella sarà ben sciolta.
Sfornate la pizza e gustatela calda e croccante.

