

Pizza con pane da bruschetta



Ingredienti:

pane da bruschetta

prosciutto cotto q.b.

mozzarella q.b.

passata di pomodoro q.b.

sale

Spruzzate la fetta di pane con 1/2 cucchiaino di olio di oliva e mettete nella padella già calda (riscaldate la padella vuota, coperta con Magic Cooker, per 1-2 minuti sul fornello grande fiamma alta). Rosolate 1 minuto a fiamma medio-bassa.



Spostate dal fuoco, spruzzate anche questa parte con poco olio di oliva...



... e condite con passata di pomodoro, cubetti di prosciutto e di mozzarella, poco sale...



...coprite e rimettete sul fuoco. Cuocete 2 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.