

Ricetta



Pizza Toast

Piccoli ma wow!

20 min
Tempo di preparazione



40 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 3 cipollotti ad anelli sottili **Di stagione**
- 2 spicchi d'aglio pressati **Di stagione**
- 300 g pomodorini cherry tagliati a metà **Di stagione**
- 300 g mozzarella a dadini
- 3 C concentrato di pomodoro
- 5 C ketchup
- 0.5 dl mosto di mele
- 4 C aceto balsamico bianco
- 4 rametti **di basilico finemente tritati**
- sale, pepe**
- 8 fette **di pan brioche**

ALTRI STRUMENTI:

Carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti dal cipollotto al basilico in una ciotola, aggiustare sale e pepe. Spalmare il composto sulle fette di pan brioche e disporre sulla teglia.

2 di 2

COTTURA

Cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C (modalità ventilata) per ca. 20 minuti.

Si abbina perfettamente con insalata verde, insalata di carote o insalata di barbabietole.

