



Voglia di pizza e zero tempo per prepararla. Guardo tra frigo in dispensa e trovo: panini del giorno prima, pomodoro e formaggio. È fatta!

Ingredienti

Panini o bocconcini (anche del giorno prima vanno bene)

Salsa di pomodoro o pomodorini maturi (meglio se tutta roba fresca)

Sale

Olio Evo

Formaggi da fondere (mozzarella, emmenthal, quello che volete!)

Preparazione

Niente di più facile: tagliate in due i panini, e su ogni parte interna stendete un po' di salsa di pomodoro (dopo averla cotta, o dopo aver cotto i pomodorini magari con cipolla e aromi), e inforniamo con un filo d'olio a temperatura media, in forno preriscaldato. Dopo qualche minuto (5-10) spegniamo il forno e poniamo il formaggio sulle basi e lasciamo fondere nel forno spento ancora per qualche minuto.

Appena il formaggio sarà fuso, tiriamo fuori le nostre rapidissime pizzette e addentiamole allegramente!