

Ingredienti
Alcune fette di pane nero (anche raffermo) - diciamo 10?
100 g di pesto di basilico (meglio se fresco)
Alcune fette di formaggio a pasta morbida

Preparazione
Prendiamo le nostre fette di pane su cui spalmeremo il pesto e inforneremo per circa 10-15 minuti a temperatura media. Poi sforniamo e mentre il pane è ancora caldo poniamo sopra ogni fetta 1 fetta di formaggio in modo che in pochi minuti si fonda.

Serviamo tiepide in modo da avere una base croccante (non ustionante) ed un condimento morbido e gustoso.