

## PIZZA DI PANE CON PROSCIUTTO IBERICO PATA NEGRA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per la pizza di pane)*

500 g di pane raffermo

300 ml di passata di pomodoro

300 g di mozzarella fior di latte

*(per il topping)*

300 g di Prosciutto Iberico Pata Negra

300 g di stracciatella

Basilico q.b.

Olio EVO



### PREPARAZIONE

Tagliate il pane a fette e disponetelo su una pirofila. Spennellatelo con poca acqua e poi ricopritelo con passata di pomodoro.

Tagliate la mozzarella a cubotti e distribuitela sulla pizza di pane che infornerete a 180° per 20 minuti.

Sfornate, lasciate riposare 5 minuti e guarnite con ciuffi di stracciatella, Prosciutto iberico Pata Negra e foglie di basilico.