



Canapè alla pizzaiola

[Del 02/03/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 fette di pane, 8 fettine di pomodoro, 8 fette di mozzarella, 8 filetti di acciughe sott'olio, olio d'oliva extra-vergine, aglio, origano, ravanelli, sale

Sfregate le fette di pane con l'aglio e mettetelo ad abbrustolire. Posate sopra i crostoni di pane le fettine di pomodoro. Condite con sale, origano e olio d'oliva extra-vergine. Coprite di mozzarella. Mettete al centro i filetti di alicie e decorate con ravanelli tagliati a fettine sottili.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]