

CANAPÈ ALLA PIZZAIOLA

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.