

Un menù famiglia, buono e conveniente: panizza per CHF 12.-



Pa... cosa? Panizza è una via di mezzo tra pane e pizza e si presta benissimo come stuzzichino veloce oppure come delizioso piatto principale.

Lo scorso aprile avevamo già pubblicato in questa sede una [ricetta tradizionale della pizza](#) _____. Questa volta vi propongo una variante della pizza, appunto la «panizza». Panizza è una parola composta da «pane» e «pizza» e non è nient'altro che una pizza la cui base è fatta con il pane, il che chiaramente accorcia i tempi di preparazione.

Quel che mi piace particolarmente di questa ricetta è che ti permette di utilizzare tutti i rimasugli del frigorifero. Hai un peperone oramai vecchio che non vuoi buttare? Sono rimasti tre champignon della cena del giorno prima? Nessun problema – taglia tutto a cubetti, distribuisci sulla panizza e infornate!

Il costo di questa semplice ricetta per 4 persone, insalata compresa, è di soli 12 franchi (non ho incluso nel calcolo gli ingredienti per il condimento dell'insalata, le erbe aromatiche, l'olio di oliva e le spezie, dato che di solito ce li abbiamo già in casa.)

- 2 pezzi di pane attorcigliato (per es. Le Tradition DENNER)
- 3 mozzarelle, tagliate a pezzi
- 5 dl di salsa di pomodoro in vasetto di vetro, in alternativa 2 scatole di pelati tritati
- A piacimento resti del frigorifero come prosciutto, verdura, ecc.
- Un po' di olio di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Erbe aromatiche italiane come l'origano e il basilico – secche o fresche dell'orto
- Sale e pepe

1. Versare la salsa di pomodoro in una terrina, aggiungere l'aglio schiacciato, un po' di olio di oliva e le erbe, mescolare bene e condire con sale e pepe.
2. Preriscaldare il forno a 200 °C (resistenza superiore e inferiore).
3. Tagliare a pezzetti la mozzarella e gli eventuali altri ingredienti.
4. Tagliare a metà i pezzi di pane, tagliare poi le metà in senso longitudinale (un pane basta per 4 panizza).
5. Distribuire una porzione generosa di salsa di pomodoro sul pane, dopodiché farcire con la mozzarella e gli eventuali altri ingredienti.

6. Collocare la panizza su una teglia foderata con carta da forno e cuocere per ca. 17-20 minuti.

Servire la panizza con una fresca insalata.

Consiglio : se si taglia il pane a pezzetti piccoli, le mini panizza sono perfette come stuzzichini per aperitivo.

Durata ca. 30 minuti, tempo di cottura incluso