

Pranzo

Lasagne di pane al sugo di olive

C'è sempre una buona scusa per preparare le lasagne. Vi proponiamo un **piatto della tradizione culinaria rivisitato** in una versione gustosa. Una ricetta semplice ma ricca e saporita che **conquisterà tutti**.

Preparazione

40 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa

Ingredienti

- 1 confezione di Pagnotta del Dittaino DOP Pandittaino a fette
- 350 ml passata di pomodoro
- 80 g. olive nere infornate
- 80 g. olive verdi siciliane schiacciate
- ½ cipolla
- 200 ml brodo vegetale
- 100 g. mozzarella
- 100 g. provola
- 40 g. caciocavallo
- Olio extravergine d'oliva
- Origano, Sale, Pepe q.b.

Preparazione

Per preparare le lasagne di pane al sugo di olive, tritate finemente la **cipolla**, le **olive verdi e nere** denocciolate.

Fate appassire la cipolla in padella con un filo d'**olio**, poi unite le **olive** e fate insaporire qualche minuto.

Aggiungete la **passata di pomodoro**, l'**origano**, un pizzico di **sale** e un filo d'**olio** e fate cuocere per **5 minuti**.

In una padella antiaderente, tostate le fette di pane su entrambi i lati.

Rivestite la base di una pirofila con un po' di **sugo di olive** e adagiate sopra uno strato di **pane a fette**, poi bagnate con un po' di **brodo vegetale**. Ricoprite il pane con un altro strato di sugo di olive, aggiungete la **mozzarella** e la **provola** tagliate a fettine sottili.



e completate con il sugo restante e

forno preriscaldato in modalità

Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/lasagne-di-pane-al-sugo-di-olive/>