

Diodoros

PANE CUNZATO CON OLIO DIODOROS

Ingredienti

- Un filone di pane di grano duro (circa 250 gr)
- Olio extra vergine di oliva Diodoros q.b.
- 4 filetti di acciughe o alici
- 2 cucchiai di pecorino o caciocavallo grattugiato
- 1 pizzico di origano
- 1 pizzico di pepe nero (se il formaggio non ce l'ha già)

Note

Il retrogusto di carciofo e di erba fresca dell'olio Diodoros con il tocco dell'origano, esalteranno i sapori del grano siciliano.



Preparazione

1 Tagliate a metà il filone di pane di grano

duro, in maniera perpendicolare così da ricavarne 2 metà

2 Prendete una parte e versateci l'olio evo;

adesso, distribuite i filetti di acciuga sul pane, aggiungete il formaggio grattugiato, il pepe e l'origano.

3 Chiudete il pane con l'altra metà, pressate

un po' in modo da farlo aderire bene e tagliate in pezzi da servire.