

Pane Cunzato

Ingredienti per 4 persone

Filoncino di pane	1 Kg.
Pomodorini ciliegino	400 gr.
Formaggio primo sale	300 gr.
Acciughe	10 filetti
Origano	q.b.
Sale e pepe	q,b.

Procedimento:

Il segreto di un buon pane cunzato dipende dalla bontà dei suoi ingredienti... pomodori maturi, sale delle saline di Trapani, Olio siciliano, acciughe di buona qualità e formaggio fresco.

Utilizzate il pane ancora caldo, oppure scaldatelo in padella o nel forno per pochi minuti, quindi dividetelo a metà e conditelo con dell'**origano profumato** e abbondante olio extravergine di oliva. Completate con fette di pomodori e formaggio, in ultimo mettete le acciughe. Chiudete il pane e servite ancora caldo.

Buon appetito..!