

**Panizza, “la pizza” fatta sul pane** (accompagnata da verdure o insalata è un piatto completo)

**Ingredienti** (2 a 8 persone secondo il tipo di portata e l'uso)

- 1 CdM di pasta d'olive (purea)
- 4 fette di pane raffermo (anche toast)
  
- 120-150 g tofu bio molle
- 2 CdM salsa di soia tipo Tamari o Shoyu
- qualche CdM di salsa pomodoro ristretta
- 30-60 g formaggio duro e gustoso grattugiato
- erbe aromatiche e spezie di vostro gusto

**Preparazione**

- spalmare senza eccedere; attenzione, la purea d'olive è salata;
  
- sbriciolare finemente in un recipiente;
- aggiungere e amalgamare bene; poi spalmare regolarmente sul pane e passare in forno (preriscaldato sopra) e gratinare.

**Osservazioni:**

Servendo questa preparazione intera o con vari formati di taglio, possiamo presentarla come piatto principale, entrata, stuzzichino, aperitivo.

Potete alternare la pasta d'olive con quella d'acciughe; attenzione, anch'essa è salata !

Le guarnizioni delicate come basilico fresco, rucola, capperi sott'olio ecc. vanno messi dopo cottura, prima del servizio.

Per informazioni su salse tamari e shoyu vedi ricetta “Fette di tofu al basilico e limone”.

E' possibile preparare delle varianti di panizza usando al posto del pane, fette di polenta fredda (di circa 1-2 cm di spessore) oppure delle fette di semolino (tipo gnocchi alla romana giganti, vedi anche ricetta “faccia da gnocco”).

Ricetta ideale per coinvolgere i bambini.

Legenda: CdM = cucchiaino da minestra