

SCAMORZA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scamorza affumicata grande
- 5 pomodorini ciliegia
- origano
- pepe
- olio d'oliva

Tagliate a fette la scamorza affumicata con uno spessore di circa 1 cm.

Disponetela in una pirofila precedentemente oleata e conditela con pomodori, origano, pepe e olio.

Cuocete in forno preriscaldato per circa 10 minuti a 250 gradi.

Servitela subito calda e filante.