Pizzette di pasta sfoglia



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Latte: 1 cucchiaio
- Mozzarella fior di latte (ben asciutta) o Provola: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Olive denocciolate: 4
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia: 1 rotolo
- Sale: q.b.

Spennellare

- Tuorlo: 1

Preparazione

Delle pizzette facili e veloci, pronte in 10 minuti, si realizzano con la pasta sfoglia pronta.

1. Condite la ***passata classica Pomì*** con un po' di olio, origano, ed aggiustate di sale.
2. Tagliate le olive a rondelle sottili.
3. Ricavate dei fiori dalla pasta sfoglia con una taglia pasta di circa 6 cm, sistemateli su una teglia ricoperta da carta forno.
4. Bucherellate il centro con i rebbi di una forchetta.
5. Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate i dischi di sfoglia.
6. Mettete 1 cucchiaino di ***passata classica Pomì*** al centro delle vostre pizzette, lasciando libero un po’ di bordo esterno.
7. Completate mettendo su alcune le rondelle di olive, sulle restanti qualche cubetto di mozzarella, ed un filo di olio.
8. Infornate in forno preriscaldato a 200° statico per circa 15 minuti fino a quando sono ben dorate.
9. Sfornate e servite le vostre pizzette.

For this recipe we used:

Passata Classica 6 cucchiai

