Pomì
O Così. O Pomì.

Sfogliatelle salate

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia: 1 rotolo
- Sale: q.b.
- Scamorza: 50 g

Preparazione

1. In una ciotolina insaporite la passata di pomodoro con un po' di olio, origano e aggiustate di sale.
2. Con una rotella tagliapasta dividete la pasta sfoglia in 6 rettangoli uguali.
3. Praticate dei tagli su metà di ogni rettangolo senza arrivare ai bordi.
4. Ripiegate la parte liscia su quella con i tagli.
5. Farcite la parte liscia con un cucchiaino di ***passata di pomodoro Bio*** e fettine sottili di scamorza.
6. Chiudete portando gli angoli verso il centro del rettangolo formando un triangolo, pressate la pasta per unire i due lembi così da mantenere la forma in cottura.
7. Schiacciate bene con la punta delle dita anche il lato lungo.
8. Girate la sfogliatella dalla parte con i tagli in orizzontale verso l'alto.
9. Adagiate le sfogliatelle su una teglia rivestita con carta forno.
10. Cuocete in forno preriscaldato a 200° statico per 15 minuti, fino a quando sono ben dorate.
11. Servite le vostre sfogliatelle salate con ripieno filante e golosissimo!

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 2 cucchiai