

## Tris di montanarine



**Tempo di preparazione:** 45 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (2 persone)

#### • Ingredienti

- Passata Rustica 700g 120 gr
- Basilico q.b.
- Olio evo q.b.
- Olio per friggere q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- Pasta per pizza 240 gr
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. Cuocere a fuoco vivo per 15 min la *passata rustica Pomi* con olio extravergine, aglio, basilico fresco, sale e pepe.
2. Nel frattempo stendere l'impasto col matterello ad un'altezza di circa 8mm, dividerlo e farlo riposare per 30 min coperto.
3. Friggere ora l'impasto in olio per frittura caldo fino a raggiungere la giusta doratura da entrambi i lati.
4. Tamponare le montanarine e poi coprirle col pomodoro, parmigiano grattugiato, olio evo e basilico fresco.