Cornetti salati al pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 100 gr
- Farina 00: 250 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: Mezza bustina
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Sale: 5 gr
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

I cornetti salati al pomodoro sono degli stuzzichini davvero eccezionali! Sono dei **cornetti rustici al gusto pizza**, data la presenza del pomodoro, che si preparano in appena **10 minuti** e che non devono neanche lievitare! I cornetti salati al pomodoro sono soffici e dal ripieno filante, preparatene in abbondanza perché spariscono in un attimo!

1. Mettete in una ciotola la ***passata di pomodoro Pomì***, l'acqua, l'olio, il sale e mescolate con una forchetta.
2. Unite poi la farina, il lievito e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo.
3. Stendete l'impasto su di un piano leggermente infarinato a formare un cerchio spesso circa mezzo cm.
4. Tagliate il disco in 4 parti e poi un quarto a metà, otterrete 8 spicchi.
5. Prendete uno spicchio, allungatelo leggermente, mettete sulla base un pezzettino di scamorza e arrotolate la pasta per dargli la forma del cornetto.
6. Cuocete i cornetti salati al pomodoro in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti, devono risultare leggermente dorati.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

