Pomì
O Così. O Pomì.

Grissini pomodoro e olive



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Olive nere: 10
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiai
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I grissini pomodoro e olive sono dei deliziosi e sfiziosissimi rustici super facili e velocissimi da preparare. In pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, preparerete un **antipasto semplice ma buonissimo**. I grissini pomodoro e olive sono super saporiti, perfetti anche per un aperitivo o un buffet, andranno a ruba!

1. Mettete i ***Pomodori a Cubetti Pomì*** in un colino e lasciate che perdano tutti i liquidi, dopodiché conditeli con olio, sale, pepe nero e origano.
2. Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e farcitene metà con il pomodoro, aggiungete anche le olive nere denocciolate e tagliate a pezzettini e il parmigiano grattugiato.
3. Chiudete la sfoglia e sigillate per bene i bordi. Tagliate, in senso orizzontale, delle striscioline spesse circa un cm.
4. Prendete una strisciolina, giratela su se stessa per 3-4 volte e posizionatela su di una teglia foderata con carta forno.
5. Procedete in questo modo per realizzare tutti gli altri grissini pomodoro e olive, aggiungete sopra un pochino di origano e cuoceteli in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

