Pizzette di ricotta



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Ricotta: 250 gr

Condimento

- Mozzarella: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le pizzette di ricotta sono semplicissime e veloci da realizzare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi.

In una ciotola mettete la farina, la ricotta, l'olio extra vergine di oliva ed impastate fino ad ottenere un panetto morbido e non appiccicoso.

Stendete il panetto con un mattarello ad uno spessore di circa 3-4 mm e ritagliate dei cerchietti utilizzando un coppapasta, una formina tonda per biscotti o un bicchiere di vetro.

Condite i dischetti con la **polpa fine Pomì** e metteteli su di una teglia rivestita da carta forno. Infornate le pizzette di ricotta e lasciatele cuocere per 15 minuti, dopodiché aggiungete la mozzarella e infornate nuovamente per farla sciogliere, basteranno un paio di minuti.

Le pizzette di ricotta sono pronte, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

