Sfogliatine aromatiche al pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Misto di erbe aromatiche: q.b.
- Pasta sfoglia: 1 rotolo
- Sale e pepe: q.b.

Preparazione

Stendete un rotolo di pasta sfoglia e ritagliate in tanti rettangoli di circa 10 cm di lunghezza.
Disponete i rettangoli su una teglia ricoperta da carta forno. Su ognuno di essi disponete un cucchiaio di **pomodoro a cubetti Pomì**.
A questo punto distribuite le erbe aromatiche tritate (in questo periodo vi consiglio origano e basilico, con l'aggiunta di poco aglio tritato o secco).
Completate con sale e pepe e infornate in forno caldo a 190°C per 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 1 confezione

