Stelline di sfoglia gusto pizza



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 2 rotoli
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le stelline di sfoglia gusto pizza sono un antipasto di Natale super facile e velocissimo da preparare. Con un rotolo di pasta sfoglia, passata di pomodoro e poco altro, realizzerete, in 10 minuti, delle sfogliatine natalizie davvero buonissime, spariranno in un baleno!

1. Mettete in una ciotolina la ***passata classica Pomì***, olio, sale, pepe nero, origano e mescolate.
2. Srotolate le sfoglie e spennellate tutta la superficie con il pomodoro condito.
3. Con delle formine a stella di misure diverse, ritagliate tante stelline e disponetele su di una teglia foderata con carta forno, cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa, devono dorarsi appena.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

