Pizzette di carne

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Hamburger: 12
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Le pizzette di carne sono semplicissime e velocissime da preparare. Come prima cosa preriscaldate il forno a 180° gradi.

In una ciotola mettete il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e conditela con olio, sale, pepe e origano. Mettete gli hamburger di carne su di una teglia rivestita da carta forno. Condite la superficie degli hamburger con il pomodoro, parmigiano grattugiato e infornateli, lasciateli cuocere per 20 minuti.

A cottura terminata, aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini e infornate nuovamente le pizzette di carne per qualche secondo, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Le pizzette di carne sono pronte, sono gustosissime e filanti filanti!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 gr