

Pizzette di ricotta



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 porzioni)

- Polpa Fine 2x210g 200 gr
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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!

- *Elena Laudicina*