Pizzette mummia

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Olive nere: q.b.
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia (tonda o rettangolare): 2 rotoli
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: q.b.

Preparazione

Le pizzette mummia sono delle deliziose e sfiziosissime pizzettine di pasta sfoglia perfette da preparare per la festa più spaventosa dell'anno. Sono buonissime e si realizzano in pochi minuti, un antipasto paurosamente goloso che potrete fare insieme ai più piccini :D

1. Condite la ***passata classica Pomì*** con olio, sale, pepe ed origano.
2. Srotolate le sfoglie e, con un coppapasta rotondo, ritagliate dei cerchietti, farciteli con la passata di pomodoro condita.
3. Con la sfoglia rimasta, realizzate delle striscioline e posizionatele in maniera non troppo precisa su metà cerchietto per ottenere le bende delle mummiette.
4. Cuocete le pizzette in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti.
5. Tagliate il formaggio a fette spesse circa mezzo cm e, con due stampini tondi piccoli, realizzate gli occhietti delle mummie, tagliate le olive a pezzettini piccoli per ottenere le pupille.
6. Sfornate le pizzette, lasciatele raffreddare e sistemate gli occhietti sopra le bende.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr