# Sfogliatine pomodoro e scamorza



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza (anche affumicata): 150 gr

## Preparazione

Le **sfogliatine pomodoro e scamorza** sono sfiziosissime! Gustosi, facili e velocissimi da preparare, questi bocconcini di sfoglia si fanno con pochi ingredienti e in pochissimi minuti, sono perfetti per qualsiasi occasione, ottimi anche come antipasto delle feste.

Come prima cosa condite la ***passata classica Pomì*** con olio e sale. Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo in 3 parti uguali in senso verticale.

Sulla superficie di ciascun pezzo di sfoglia, spalmate un po' di passata di pomodoro e aggiungete poi abbondante origano, lasciate un margine di due centimetri su uno dei due lati più lunghi per poi chiudere la sfoglia senza far uscire il condimento. Sul lato opposto, posizionate la scamorza tagliata a bastoncini e, partendo da qui, arrotolate la sfoglia su se stessa.

Tagliate il rotolino appena realizzato in 12 pezzettini dello stesso spessore. Fate lo stesso con gli altri due rettangolini di sfoglia.
Posizionate le sfogliatine di pomodoro e scamorza su di una teglia rivestita da carta forno e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

Le sfogliatine di pomodoro e scamorza sono pronte, sono semplici e davvero deliziose, ottime sia calde che fredde!

**For this recipe we used:**

Passata Classica 250 ml

