Pomì
O Così. O Pomì.

Vol au vent alla pizza



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Vol-au-vent di pasta sfoglia: 20

Preparazione

I vol-au-vent alla pizza sono una ricetta super facile e velocissima da preparare. Si tratta di piccoli cestini di pasta sfoglia con un ripieno semplice ma tanto gustoso e super filante, sono davvero sfiziosi. I vol-au-vent alla pizza sono perfetti per un **aperitivo**, un **buffet** o come **antipasto**, anche per il **menù di Pasqua**, piaceranno proprio a tutti!

Procedimento:

1. Mettete i ***Pomodori a Cubetti Pomì*** all'interno di un colino e lasciateli scolare, devono asciugarsi per bene. Condite poi il pomodoro con olio, sale, pepe nero ed origano.
2. Disponete i vol-au-vent su di una teglia foderata con carta forno e farciteli con la polpa di pomodoro.
3. Cuocete i vol-au-vent alla pizza in forno preriscaldato a 180° gradi per 15 minuti, dopodiché aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini ed infornateli nuovamente, giusto un paio di minuti per far sciogliere il formaggio.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

