

Plzzette di pasta sfoglia



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

• Basilico: q.b.

• Latte: 1 cucchiaio

Mozzarella fior di latte (ben asciutta) o Provola: 50

91

• Olio extra vergine di oliva: q.b.

• Olive denocciolate: 4

• Origano: q.b.

• Pasta sfoglia: 1 rotolo

• Sale: q.b.

Spennellare

• Tuorlo: 1

For this recipe we used:

Passata Classica 6 cucchiai



Preparazione

Delle pizzette facili e veloci, pronte in 10 minuti, si realizzano con la pasta sfoglia pronta.

- 1. Condite la *passata classica Pomì* con un po' di olio, origano, ed aggiustate di sale.
- 2. Tagliate le olive a rondelle sottili.
- 3. Ricavate dei fiori dalla pasta sfoglia con una taglia pasta di circa 6 cm, sistemateli su una teglia ricoperta da carta forno.
- 4. Bucherellate il centro con i rebbi di una forchetta.
- 5. Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate i dischi di sfoglia.
- 6. Mettete 1 cucchiaino di *passata classica Pomì* al centro delle vostre pizzette, lasciando libero un po' di bordo esterno.
- 7. Completate mettendo su alcune le rondelle di olive, sulle restanti qualche cubetto di mozzarella, ed un filo di
- 8. Infornate in forno preriscaldato a 200° statico per circa 15 minuti fino a quando sono ben dorate.
- 9. Sfornate e servite le vostre pizzette.