Pizzette di sfoglia

Tempo di preparazione: 20 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: 100 gr

Preparazione

Le pizzette di sfoglia sono dei rustici deliziosi e velocissimi! Bastano solamente 5 minuti per prepararli e pochi e semplici ingredienti, le pizzette di sfoglia sono perfette come aperitivo, da servire ad un buffet o per una cena sfiziosa, vanno proprio a ruba!

1. Le pizzette di sfoglia sono semplicissime e veloci da realizzare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi. Mettete il **pomodoro a cubetti Pomì** in uno scolapasta e lasciatela scolare per qualche minuto, dopodiché conditela con olio, sale, pepe ed origano.
2. Srotolate il rotolo di sfoglia e, con un coppapasta o con una formina tonda, ritagliate 12 cerchietti, potete anche usare un bicchiere di vetro. Disponete i cerchietti su di una teglia rivestita da carta forno e farcite il centro di ogni sfoglia con un cucchiaino di pomodoro, distribuitelo in maniera omogenea su tutta la superficie rimanendo però lontano dal bordo.
3. Infornate le pizzette di sfoglia e lasciatele cuocere per 15 minuti, dovranno risultare ben dorate.
4. Frattempo tagliate la scamorza a piccoli pezzettini. Trascorso il tempo indicato, sfornate le pizzette, aggiungetele il formaggio e lasciatele cuocere per un altro minutino, giusto il tempo di far fondere il formaggio.
5. Le pizzette di sfoglia sono pronte, sfornatele, aggiungete un pochino di origano in superficie e servitele!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr