

PIZZETTE

Cosa ti serve:

- Formine per biscotti
- Carta da forno
- 1 pennellino da cucina
- 1 coltellino da cucina

Ingredienti:

- 1 pasta sfoglia in rotolo
- Passata di pomodoro
- Pesto
- 1 acciuga sott'olio
- 1 o 2 olive snocciolate
- Formaggio tipo emmental
- Origano
- Capperi



1 - Accendi il forno a 220°C..

2 - Prepara gli ingredienti



Taglia le olive a fettine, il formaggio a cubetti, sgocciola i capperi, metti un pò di passata di pomodoro in una ciotola, un pò di pesto in un'altra e sbriciola un pò di tonno. Con una forchetta, sbatti un uovo in una ciotolina. Prepara un pò d'origano..



3 - Prepara le basi delle pizzette.

Srotola la pasta sfoglia e mettila su della carta da forno.

Con le formine, ritaglia più basi che riesci, appoggiandole e premendo sulla pasta sfoglia.

Togli delicatamente tutta la pasta sfoglia in più.

Con una forchetta, bucherella ogni base nel centro. Con il pennello, spennella ogni base con l'uovo sbattuto.

4 - Farcisci le pizzette.



Adesso, puoi farcire le pizzette come preferisci.

Metti un pò di passata di pomodoro al centro di alcune, un pò di pesto al centro di altre, mucchietti di formaggio su altre ancora...

Su ogni pizzetta, aggiungi origano o olive o capperi o pezzetti d'acciuga.

o pezzetti di formaggio... Tutto quello che ti sembra possa essere buonissimo!

5 - Fai cuocere le pizzette.

Inforna le pizzette e lasciale cuocere per circa 12 minuti.

Sfornale appena saranno dorate e servile tiepide.