

PIZZETTE GUSTOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- mozzarella,
- capperi,
- acciughe,
- salsa di pomodoro,
- origano.

Stendere la pasta sfoglia dello spessore di 4 mm, ricavarne tanti dischetti, impastare di nuovo i ritagli in modo tale da sfruttare tutta la pasta (volendo si possono usare delle formine per ottenere forma diverse).

Stendere su ciascun dischetto un po' di salsa di pomodoro, mettervi un pezzetto di acciuga o un capperi, un pochino di mozzarella e un pizzico di origano.

Disporre sulla placca del forno imburata, cuocere per circa 10 minuti.

Nel caso non si voglia utilizzare la pasta sfoglia, si può utilizzare come base per le pizzette del pancarrè, le cui fette andranno tagliate diagonalmente per ricavarne dei triangolini.