



## “Pizzette party”

**Porzioni : per 30 pizzette**

### Ingredienti

### Quantità

Per la base:

- Pasta sfoglia

2 pezzi (meglio se rotonda)

Per il ripieno:

- Passata pomodoro
- Mozzarella
- Sale
- Origano
- Olio

5/6 cucchiari  
1 confezione di mozzarelline piccole  
Q.b  
Q.b  
Q.b

### Procedimento

Preparazione 15 minuti

Cottura 10/15 minuti

Aprire e srotolare le confezioni di pasta sfoglia.

Con un coppa pasta ricavarne 30 dischetti (la misura del coppa pasta dipende da quanto grande si desidera la pizzetta, naturalmente più grandi si fanno i dischetti più pasta sfoglia occorre)

In una ciotola mettere i 6 cucchiari di passata di pomodoro, un pizzico di sale, un pizzico di origano e un goccio d'olio.

Tagliare a piccoli pezzetti le mozzarelline e passare a comporre le pizzette

Bucherellare con uno stecchino la base delle pizzette per evitare che si gonfino. Spalmare un velo di passata di pomodoro, mettere qualche pezzetto di mozzarella, un po' di origano e infornare a 180° per 10/15 minuti

### Osservazioni e Varianti

### Foto

