



Pizzette

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- Passata di pomodoro q.b.
- 2 Mozzarelle
- Origano q.b.
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. In una ciotola unire passata di pomodoro, origano, poco olio e un pizzico di sale.
2. Tagliare la pasta sfoglia in cerchi da 5cm di diametro o scegliendo le forme desiderate.
3. Versare un cucchiaino di salsa su ogni pizzetta e aggiungere un pezzetto di mozzarella. Infornare per circa 10 minuti circa a 180°C.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	15.41 g
Energia	207.48 kcal
grassi	8.59 g
Fibra	1.56 g
Proteine	15.89 g
Grassi saturi	3.6 g
Sodio	475.95 mg
zuccheri	1.19 g

🕒 20

⊕ 6 6 persone