

Pizzette di sfoglia



Ingredienti

1 foglio Pasta sfoglia senza glutine #

Uova 1

Per il condimento

Pomodori pelati 100 g

Mozzarella per pizza senza lattosio qb

Filetti di acciughe qb

Olive denocciolate qb

Capperi qb

Origano secco qb

Basilico qb

Olio EVO qb

Sale qb

Procedimento

Quando volete realizzare la ricetta delle pizzette di sfoglia, stendete il rotolo di sfoglia rotondo sul piano di lavoro e con uno stampino del diametro di 8 cm formate le pizzette. Trasferite quindi le pizzette su una placca rivestita con carta forno; in questo modo otterrete 12 pizzette. Posizionate un coppapasta leggermente più piccolo su ogni pizzetta e spennellate i bordi con dell'uovo sbattuto. Se preferite che le pizzette non gonfino nella parte centrale, praticate qualche foro con i rebbi di una forchetta sulla sfoglia. Frullate i pomodori pelati e conditeli con un po 'di sale, un filo di olio e qualche fogliolina di basilico spezzettata a mano. Sempre con l'aiuto del coppapasta più piccolo distribuite la salsa al centro di ogni pizzetta, quindi aggiungete gli ingredienti di condimento a piacere. Trasferite la teglia in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 15-20 dopodiché sfornate e lasciatele intiepidire le pizzette per qualche minuto prima di servire.

Ricetta originale di Luca Pappagallo riadattata alle mie esigenze