

ANTIPASTI E SNACK

# Pizzette al Philadelphia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

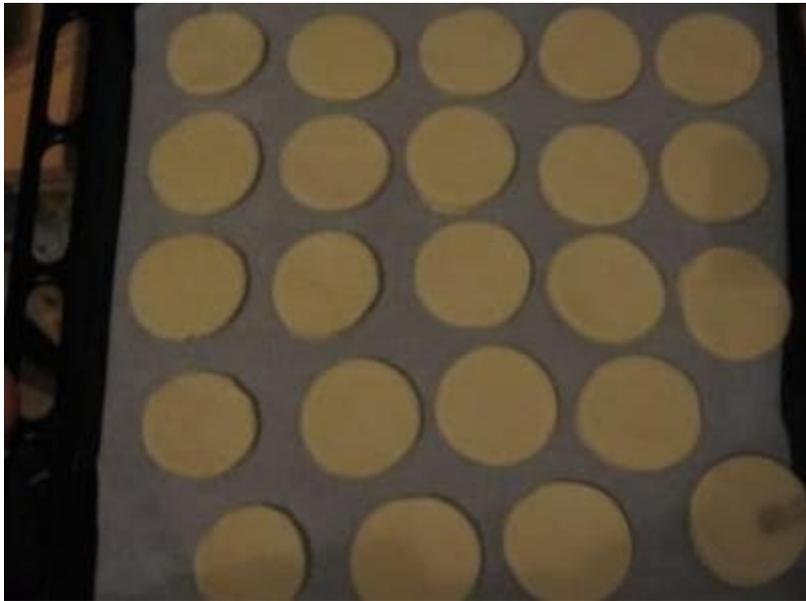
200 g di farina  
200 g di philadelphia  
40 g di burro  
sale  
passata di pomodoro  
mozzarella  
origano.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare l'impasto.



**2** Stendere l'impasto e ricavarne dei dischetti.



**3** Mettervi sopra della passata di pomodoro e dell'origano.



4 Infrnare a 200 °C per 5 minuti, quindi tirarle fuori ed aggiungervi la mozzarella.



5 Rimettere in forno a 200°C per 10 minuti.



6 Più da vicino:

