

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizzette sfogliate velocissime

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO DELLA PASTA

---



## PER L'IMPASTO

150 g di ricotta di mucca sgocciolata

150 g di burro freddo a pezzetti

150 g di farina 00

un pizzico di sale.

## PER IL CONDIMENTO

concentrato di pomodoro

grana a scaglie

origano

sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite gli ingredienti per l'impasto in una ciotola.
- 2 Impastate con le mani fino ad ottenere una palla leggermente appiccicosa.  
Avvolgetela in pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per un paio d'ore.
- 3 Stendete la pasta di uno spessore di 6/7 mm su un piano infarinato, tagliate dei dischi con un coppapasta di circa 5 cm di diametro e disponeteli su una teglia coperta di carta forno.
- 4 Condite le vostre pizzette e infornatele a 180°C per 20-25 minuti.