

ANTIPASTI E SNACK

Pizzette in friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [22 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER LE PIZZETTE IN FRIGGITRICE AD ARIA

PASTA SFOGLIA ROTONDA rotolo - 1

SUGO DI POMODORO 100 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 50 gr

Le [pizzette fatte in casa](#) con la [friggitrice ad aria](#) sono perfette per un aperitivo sfizioso o una merenda golosa. Grazie alla **pasta sfoglia in friggitrice ad aria**, otterrai una **base croccante** con un cuore filante di mozzarella e sugo di pomodoro. Questa **ricetta per pizzette** è semplice e veloce, ideale per chi vuole preparare uno snack gustoso in pochi minuti. Provale subito!

COME FARE LE PIZZETTE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Srotola la pasta sfoglia e, con un coppapasta da 6 cm di diametro, ricava dei dischi. Ne dovresti ottenere 22. Ma se rimpasti i ritagli, sfogliandoli, ne dovresti ottenere 10 in più.



- 2 Disponi i dischi nel cestello della friggitrice munito di griglia e ricoperta i carta forno. Su ogni pizzetta metti un cucchiaino di sugo.



- 3** Cuoci a 180°C per 8 minuti, quindi metti la mozzarella per pizza su ogni disco e continua con la cottura. Per altri due minuti con le stesse modalità.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sfoglia perfetta: Bucherella la base con una forchetta per evitare che si gonfi troppo.

Mozzarella asciutta: Se usi mozzarella fresca, scolala bene per evitare che rilasci troppa acqua.

Riduzione dello spreco: Usa i ritagli di sfoglia per formare altre pizzette al forno o salatini.

Varianti: Aggiungi prosciutto, olive o acciughe per personalizzare la farcitura.

CONSERVAZIONE

Le pizzette in friggitrice ad aria si conservano in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Per farle tornare croccanti, riscaldale a 160°C per 3-4 minuti. Puoi anche congelarle prima della cottura e cuocerle direttamente da congelate.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pizza in friggitrice ad aria: una versione più grande e soffice.

Bonbon di pizza al forno: l'alternativa tradizionale, morbida e gustosa.

Focaccia fatta in casa: soffice e perfetta per essere farcita.

Salatini di pasta sfoglia: snack croccanti ideali per l'aperitivo.