

Pizzettine al Gorgonzola

	 ricetta facile	 30 min.	 antipasto			
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>1 confezione di pasta sfoglia fresca</td><td>mozzarella</td></tr><tr><td>salsa di pomodoro</td><td>Gorgonzola dolce e piccante</td></tr></table>			1 confezione di pasta sfoglia fresca	mozzarella	salsa di pomodoro
1 confezione di pasta sfoglia fresca	mozzarella					
salsa di pomodoro	Gorgonzola dolce e piccante					

Preparazione

Con l'aiuto di un coppapasta ricavate dal rotolo di pasta sfoglia una ventina di dischetti e poneteli sopra un foglio di carta forno. Bucherellateli al centro con una forchetta.

Farciteli mettendo prima un cucchiaino di passata di pomodoro al centro, lasciando un po' libero il bordo esterno, e poi la mozzarella.

Mettete in forno preriscaldato a 180° per 10/15 minuti, finché i bordi delle pizzettine non saranno ben dorati.

A cottura quasi ultimata aggiungete Gorgonzola dolce e piccante a piacere, infornate per 1 minuto circa.