

Pizzettine al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



antipasto

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia fresca
salsa di pomodoro

mozzarella
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.