

# Pizzette

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **820Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 80 g di mozzarella fiordilatte
- 100 g di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- Origano
- Maggiorana

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ridurre la mozzarella a pezzettini sbriciolandola grossolanamente con le mani.
- Prelevare piccole porzioni di pizza e con i polpastrelli formare delle pizzette di circa 3-4 millimetri di spessore, di 5-10 centimetri di diametro, lasciando il bordo leggermente più spesso.
- Posare le pizzette su una teglia da forno leggermente unta, cospargere con il pomodoro, unire la mozzarella, versare un filo d'olio ed una manciata di origano e maggiorana.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.

E' possibile condire le pizzette secondo la propria fantasia con funghetti, alici, olive nere, eccetera.

