

PIZZA DI SFOGLIA IN PADELLA

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 15 minuti

PORZIONI 2 persone



INGREDIENTI

1 rotolo pasta sfoglia

1 cipolla

mezzo peperone

1 mozzarella

5 o 6 pomodorini

sale

olio evo

1 rametto maggiorana fresca per decorare

PREPARAZIONE

1. Tagliate a metà la pasta sfoglia
2. tirarla con il mattarello e dare la forma con la padella
3. formare il cordoncino
4. oliare la padella
5. cuocere la pasta sfoglia per circa 15 minuti girando a metà cottura
6. Tagliare la cipolla a spicchi e il peperone a listarelle
7. fateli grigliare sino a quando saranno morbidi
8. Sistemate sulla pizza la cipolla, il peperone i pomodorini tagliati a metà e la mozzarella
9. salate
10. mettete sotto al grill sino a quando la mozzarella sarà sciolta
11. decorate con maggiorana