

# PIZZETTE DI SFOGLIA CON POMODORI

## INGREDIENTI

250 gr rotolo di pasta sfoglia

2 pomodori

2 cipolle

stracchino

olio extravergine di oliva

origano

## PREPARAZIONE

- Ritagliate la pasta sfoglia (quadrati rettangoli come preferite)
- Mettetene da parte una certa quantità per ricavarne dei rotolini da posizionare lungo il bordo.
- Tagliate i pomodori a spicchi e rosolateli in padella pochi minuti
- Affettate le cipolle in una padella sino a quando non sono morbide
- Farcite le pizzette con la cipolla ed i pomodori
- Rivestite una teglia con carta da forno
- Infornate per una ventina di minuti circa o sino a quando la sfoglia non è pronta (di solito sulla confezione c'è l'indicazione del tempo di cottura)
- Sfornate le pizzette e aggiungete lo stracchino, infornate a forno spento sino a quando il formaggio si è sciolto.
- Insaporite con origano secco.