

PIZZETTE MUMMIA

INGREDIENTI (circa 22 pizzette)

1 rotolo pasta per pizza

salsa pomodoro

3 o 4 sottilette

1 sacchetto olive nere

1 tagliapasta di 6 cm diametro

PREPARAZIONE

- Ritagliate le pizzette con il tagliapasta
- Ricoprire con un po' di salsa
- Infornare per circa 15 minuti (seguite le indicazioni sulla confezione)
- Lasciar intiepidire
- Tagliare le olive a rondelle
- Tagliare a strisce le sottilette
- Formate la mummia come da foto.

NOTE: usando le sottilette ho preferito servire le pizzette fredde altrimenti con il calore l'effetto benda andrebbe a sparire. Se le preferite calde vi consiglio la mozzarella, magari mettendola proprio all'ultimo per un minuto o due altrimenti anche la mozzarella andrà a sciogliersi.