



SALATINI DI SFOGLIA CON POMODORO E ORIGANO

Difficolt: Facile



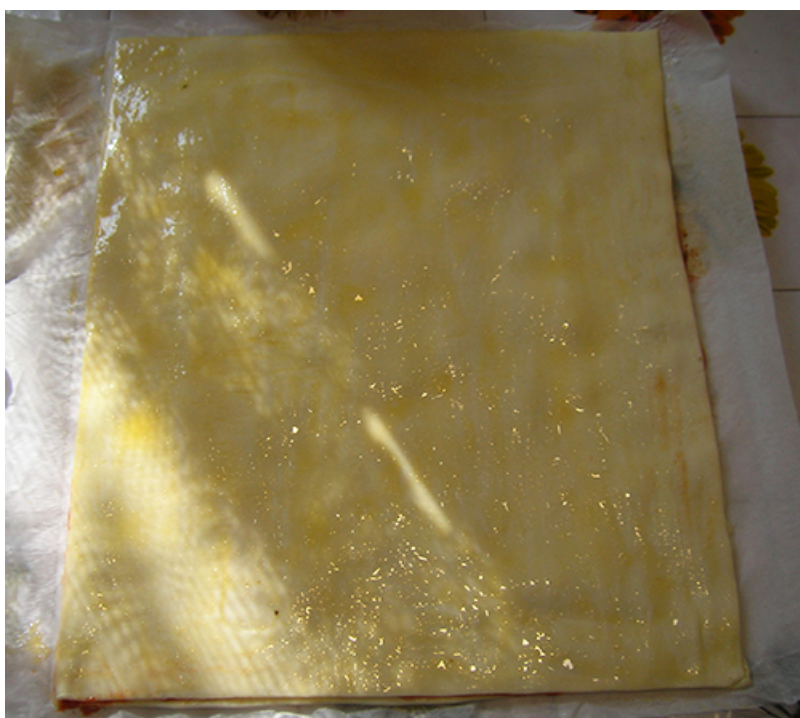
Ecco un'altra versione di questi buonissimi e facilissimi stuzzichini: pomodoro e origano. La mia preferita, la piÃ¹ semplice, ma ricorda davvero il gusto della pizza...una vera bontÃ !!! Provatela e fatemi sapere cosa ne pensate...

- origano a piacere
- pomodoro passata, 4 o 5 cucchiai, dobbiamo coprire la sfoglia di uno strato sottile
- sfoglia 2 rotoli
- sale q.b.
- uova a piacere

Srotoliamo la prima sfoglia e lasciamola sulla sua carta forno
copriamo la superficie con la passata di pomodoro, poi mettiamo l'origano e il sale



disponiamo delicatamente la seconda sfoglia sopra alla prima
spennelliamo con l'uovo sbattuto



e con una rotella ricaviamo tanti piccoli quadratini a me ne sono venuti 90
in forno a 180° per circa una ventina di minuti fino a quando la superficie risulti ben dorata



li ho serviti con l'aperitivo insieme alla versione pesto e mortadella...spazzolati in un attimo!!!
Datemi anche voi qualche idea su come farcirli...buon appetito e alla prossima ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi