

Pizzette mummiette di Halloween

Le **pizzette mummiette di Halloween** sono piccole pizzette di pasta sfoglia con pomodoro, mozzarella e olive condite in modo tale da sembrare piccole mummie.

Le **pizzette mummiette di Halloween** sono soprattutto apprezzate dai bambini, che le trovano molto simpatiche, oltre che gustose, e faranno un bel figurone sulle nostre tavole di Halloween.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- 100 g di mozzarella in sfoglia (stesa)
- Olive verdi ripiene di peperone

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo, nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa.
- Con un tagliabiscotti rotondo di circa 6-7 centimetri ricavare le pizzette.
- Punzecchiare con i denti di una forchetta ogni pizzetta per evitare che si gonfi in cottura.
- Disporre su ogni pizzetta un cucchiaino di passata di pomodoro, un filo d'olio, quindi infornarle a 180°C per 10 minuti.
- Nel frattempo tagliare la mozzarella a listarelle di mezzo centimetro e affettare le olive ripiene.
- Estrarre le pizzette dal forno, farle appena raffreddare, quindi disporre le olive affettate come occhietti e la mozzarella a listarelle come bende, leggermente oblique e sovrapposte, come in foto.
- Poco prima di servirle passarle qualche minuto nel forno per riscaldarle e far fondere leggermente la mozzarella.

STAGIONE

Ottobre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Si possono preparare in anticipo, ma attendere a dare la cottura finale che sia il momento di servirle.

