

## Ricetta: Pizzette al philadelphia

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa ricetta delle pizzette al Philadelphia impazzava qualche tempo fa sul forum. Alla cena per il compleanno di mio marito io ed Elena abbiamo deciso di provare questa ricetta preparando le pizzette al Philadelphia come antipasto, non ho potuto resistere alla tentazione di fare queste pizzette a forma di cuore e sono venute carinissime, oltre che molto molto buone. L'impasto per le pizzette con la Philadelphia è molto facile e veloce da fare, ideali da servire come aperitivo insieme a delle tartine :P

Ingredienti per 20 pizzette:

- 160 gr di farina
- 160 gr di philadelphia
- 20 gr di burro
- 100 gr di passata di pomodoro
- 100 gr di mozzarella
- sale
- olio

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 45 min

Procedimento per preparare le Pizzette al philadelphia

Disponete su una spianatoia la farina con al centro un pizzico di sale, il Philadelphia e il burro tagliato a tocchetti.

Impastate, prima con la punta delle dita e poi a piena mano, fino a formare un panetto liscio.

Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e mettete in frigo per un quarto d'ora.

Fate insaporire la passata con sale e olio e tagliate la mozzarella a dadini. Stendete l'impasto con uno spessore di 3 mm circa su una spianatoia infarinata

Fare dei cerchi con i bicchieri sulla sfoglia per dare la forma alle vostre pizzette, io le ho fatti a forma di cuore.

Disponete le pizzette al Philadelphia su una placca ricoperta di carta forno.

Disponete al centro di ogni pizzetta un cucchiaino di passata di pomodoro e poi un dadino di mozzarella.

Infornate le pizzette al Philadelphia a 180°C in forno già caldo e cuocete per 15 minuti circa.

Sfornare e servire ;)