

Ricetta: Pizzette al Philadelphia

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 20 pizzette

Tempo di cottura : 15 min

Tempo di preparazione : 30 min



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, sono venute carinissime, oltre che molto molto buone. L'impasto è molto facile e veloce da realizzare, non necessita di lievito nè di tempi d'attesa, ideali da servire come aperitivo insieme a delle tartine o come merenda a metà pomeriggio, io le ho adorato :P

Ingredienti per 20 pizzette:

160 gr di farina 00
160 gr di philadelphia
20 gr di burro
1 pizzico di bicarbonato
100 gr di passata di pomodoro
100 gr di mozzarella
sale
olio

Procedimento

Disponete su una spianatoia la farina con al centro un pizzico di bicarbonato, 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

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 ;)