



Pizzette di pasta fillo



Ingredienti per 4 persone

300 g	Passata di pomodoro
30 g	Pomodori secchi
n° 8	Fogli di pasta fillo
q.b.	Origano
q.b.	Sale
q.b.	Olio Extravergine di Oliva

Per guarnire

n° 16	Mozzarelline
n° 4	Pomodorini secchi

Preparazione

1. Mettere in un tegame la salsa di pomodoro con un filo di olio e un pizzico di sale. Lasciar cuocere a fiamma media per 5-10 minuti, giusto il tempo che si addensi.
2. Trasferire la salsa di pomodoro nel bicchiere di un mixer a immersione e frullarla assieme ai pomodori secchi in modo da ottenere una salsa di pomodoro densa e concentrata. Tenerla momentaneamente da parte.
3. Adagiare un foglio di pasta fillo sul piano di lavoro e spennellarlo con un filo di olio.
4. Arrotolare ben stretto attorno al lato lungo quindi avvolgerlo in modo da formare una spirale.
5. Fare la stessa cosa con un altro foglio, sempre dopo averlo spennellato di olio e proseguite ad avvolgere il precedente. Si dovranno quindi utilizzare due fogli di pasta fillo uno di seguito all'altro per ciascuna pizzetta.
6. Completare tutte le pizzette, distribuire su ciascuna di esse un po' di salsa di pomodoro e infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 20 minuti fino a che il bordo non risulterà croccante.
7. Sfornare e completare con mozzarelline fresche e ben sgocciolate e qualche pomodoro secco.