

# Pizzette di sfoglia



## Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

passata di pomodoro

1 mozzarella da 125 g

50 g prosciutto cotto

origano

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e tagliate dei dischi.

Distribuite al centro poca passata di pomodoro, un pezzettino di prosciutto poi una fettina di mozzarella.

Aggiungete poco olio su ogni una. Poggiate le pizzette farcite nella teglia con la carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.