

Girelle pizzose

INGREDIENTI:

2 fogli di pasta brisè,
passata di pomodoro,
mozzarella,
origano,
zucchine,
sale.

Prendere un foglio di brisè cospargere di pomodoro, origano e mozzarella tritata finemente e 1 pizzico di sale, arrotolare e tagliare delle girelle di circa 1,5 cm e disporle su una teglia con carta da forno. Prendere l'altro foglio di brisè metterci la mozzarella e delle fette di zucchine sottilissime appena salate, arrotolare e tagliare di nuovo delle girelle da disporre sulla teglia. Infornare a 200° per 20' circa.

Potete decidere di farcirle con cotto, speck e altri tipi di verdure...spazio alla fantasia!