

INGREDIENTI PER PREPARARE PIZZETTE, CROISSANT SALATI E INVOLTINI DI WURSTEL

Per le pizzette servono

<p>Pasta sfoglia</p> 	<p>Polpa di pomodoro</p> 	<p>Formaggio o mozzarella</p> 
<p>Sale e pepe</p> 	<p>Origano</p> 	<p>Farina</p> 

- Stendete la pasta sfoglia e con l'imboccatura di un bicchiere, sporcato di farina, create tanti dischetti
- Stendete i dischetti sulla teglia da forno
- Farcite i dischetti con un cucchiaino di polpa di pomodoro che avrete precedentemente condito con sale e pepe, se lo gradite
- Al centro ponete il formaggio che avrete tagliato a dadini
- Spolverate con l'origano, se volete
- Infornate a 200° per circa 10/15 minuti (le pizzette saranno pronte quando la pasta sarà dorata e il formaggio sciolto).

Per i mini croissant servono

<p>Pasta sfoglia</p> 	<p>Formaggio grattugiato</p> 	<p>Speck</p> 
---	---	---

Formaggio a vostra scelta



Tuorlo d'uovo



Semi di sesamo



- **Stendete la pasta sfoglia e tagliatela a triangoli**



- **Spolveratela col formaggio grana grattugiato**
- **Farcite ogni triangolo con una fettina di speck o con quello che desiderate**



- **Aggiungete uno o due cubetti di formaggio a scelta**



- Arrotolate su se stesso il triangolo, partendo dalla base, e riponetelo nella teglia



- Spennellate il tuorlo d'uovo sulla pasta e spolverate con semi di sesamo, o di papavero
- Infornate a 200° per una quindicina di minuti

Per gli involtini di wurstel servono

<p>Pasta sfoglia</p> 	<p>Wurstel</p> 
<p>Tuorlo d'uovo</p> 	<p>Semi di sesamo</p> 

- Stendete la pasta sfoglia e tagliatela a strisce
- Tagliate i wurstel e arrotolateli nella striscia di pasta sfoglia
- Spennellate il tuorlo d'uovo sulla pasta e spolverate con semi di sesamo, o di papavero
- Infornate a 200° per una quindicina di minuti

**BUON APERITIVO E
BUONA FESTA A TUTTE
LE VOSTRE MAMME!**

