

Sfogliatine aromatiche al pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Misto di erbe aromatiche: q.b.
- Pasta sfoglia: 1 rotolo
- Sale e pepe: q.b.



Preparazione

Stendete un rotolo di pasta sfoglia e ritagliate in tanti rettangoli di circa 10 cm di lunghezza.

Disponete i rettangoli su una teglia ricoperta da carta forno. Su ognuno di essi disponete un cucchiaino di **pomodoro a cubetti Pomì**.

A questo punto distribuite le erbe aromatiche tritate (in questo periodo vi consiglio origano e basilico, con l'aggiunta di poco aglio tritato o secco).

Completate con sale e pepe e infornate in forno caldo a 190°C per 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 1 confezione

