Pomì
O Così. O Pomì.

Cuoricini di sfoglia

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Filetti di acciughe (o pasta di acciughe): 5
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: un rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I cuoricini di sfoglia sono dei deliziosi rustici che si preparano con pochi ingredienti ed in pochissimi minuti. Queste sfogliatine salate sono perfette come antipasto di San Valentino, sono semplici ma davvero gustose, una tira l'altra!

I cuoricini di sfoglia sono semplicissimi e veloci da realizzare, come prima cosa mettete il pomodoro in uno scolapasta e lasciatelo scolare per qualche minuto. Nel frattempo srotolate il rotolo di pasta sfoglia e, con una formina a cuore, ritagliate tanti cuoricini. Preriscaldate il forno a 180 gradi. Mettete i cuoricini di sfoglia su di una teglia rivestita da carta forno e aggiungete al centro di ognuno un pezzettino di acciuga (o un po' di pasta di acciughe). Insaporite il **pomodoro a cubetti Pomì** con l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano e mescolate. Condite con il pomodoro tutti i cuoricini ed infornateli, dovranno cuocere per circa 15-20 minuti. I cuoricini di sfoglia sono pronti, sono ottimi sia caldi che freddi, andranno proprio a ruba!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr