



Pizzette



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pizzette

Perfette per l'aperitivo

Preparazione	10 min
Cottura	20 min
lasciare a riposo	30 min
Tempo totale	1 h

Portata: Antipasti

Cucina: Italiana

Keyword: aperitivo, pizza, pizza napoletana

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 320kcal

Ingredienti

- 750 g farina
- 30 g sale
- 10 g zucchero
- 75 ml olio di oliva
- 20 g lievito
- 440 ml acqua

Istruzioni

1. Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti, versare sulla spianatoia infarinata e formare una palla, coprire e lasciare riposare 20 minuti; stendere e formare le pizzette lasciare lievitare e farcire con la salsa di pomodoro e cuocere 5 minuti a 180 gradi, estrarre la teglia dal forno e mettere la mozzarella tagliata a cubetti, infornare ancora per altri 10/15 minuti..

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 320kcal

Paola Paola

[Read More](#)
