

ROTOLO PIZZA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- latte
- zucchero
- pomodori pelati (250gr)
- mozzarella (250gr)
- Pasta Sfoglia Rotolo Findus

Come si prepara

Scongelare i 2 rotoli di pasta sfoglia e tirarli col mattarello affinché diventino 2 rettangoli.

Mettere al centro di ognuno il composto: 1 mozzarella tagliata a dadi e mezzo barattolo di pelati per ogni rotolo.

Al composto aggiungere poco sale e zucchero.

Chiudere ogni rotolo tipo strudel, bagnando le estremità col latte affinché non esca il composto, infornare per 20 minuti a 180 gradi. Servire caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tags

rustici, ricetta utente, ricette utenti, pasta sfoglia, Rustico, mozzarella, rotolo pizza