PIZZETTE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di pasta di pane già pronta,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un rameto di rosmarino,
- 2 rametti di maggiorana,
- 3 rametti di timo,
- 1 mazzetto di basilico,
- 3 cucchiai di olio di oliva,
- sale.

Stendete la pasta con il matterello per ottenere una sfoglia di 5/6 millimetri.
Con uno stampino di 6cm. di diametro ritagliate tanti dischetti di pasta e spennellateli con poco olio.
Tritate finemente le erbe, distribuitene un cucchiaio sopra ogni dischetto e adagiateli sulla placca da forno unta.
Mettete in forno già caldo le pizzette per 15 minuti e servitele appena sfornate.
Si possono comunque consumare anche fredde.