

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 cucchiari 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 cucchiario 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.