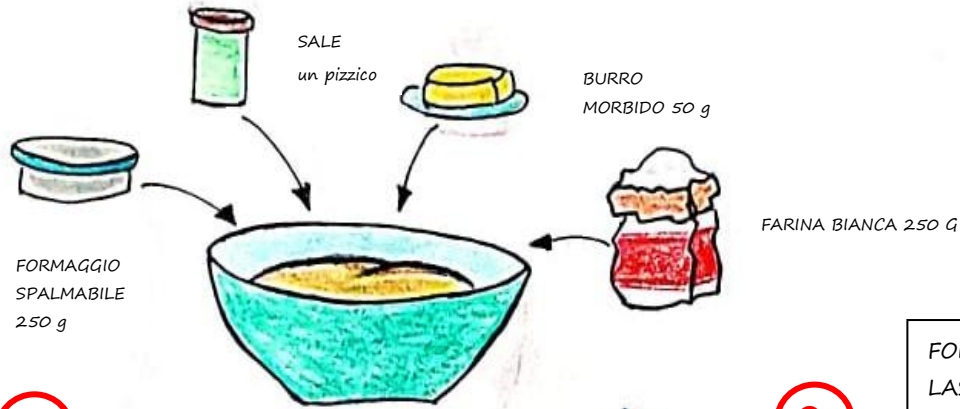


PIZZETTE SENZA LIEVITO

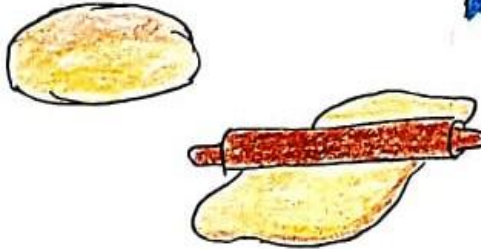


1

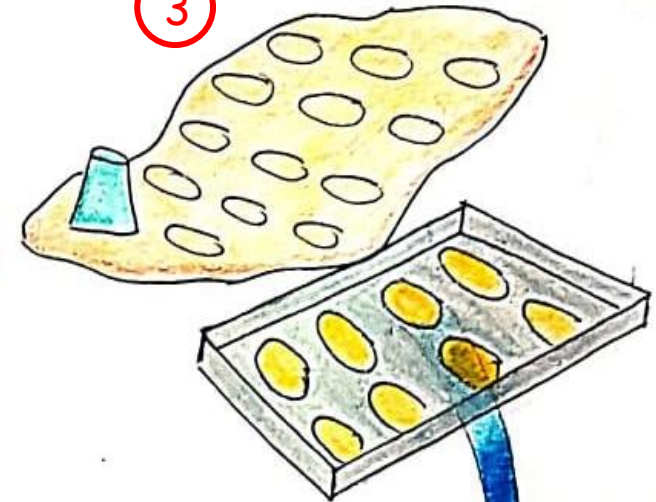
UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI E
IMPASTARE CON LE MANI

2

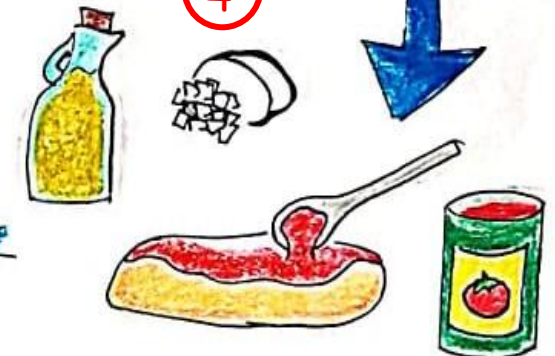
FORMARE UN PANETTO
LASCiarLO RIPOSARE IN
FRIGORIFERO PER 15
MINUTI, POI STENDERLO
CON UN MATTARELLO



3



4



5

CUOCERE IN FORNO CALDO A
180° PER 12/15 MINUTI



CON L'AIUTO DI UN BICCHIERE
RITAGLIARE LE PIZZETTE E
SISTEMARLE SU UNA TEGLIA
CON CARTAFORNO

FARCIRE LE PIZZETTE CON UN
CUCCHIAIO DI PASSATA DI
POMODORO E 3 CUBETTI DI
MOZZARELLA