



Pizzette di sfoglia con Salametto Milano, radicchio, rucola e formaggio

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salametto Milano
- 200g rotoli di pasta sfoglia rettangolare
- 200g piccoli cespi di radicchio
- 120g rucola
- 200g mozzarella
- 4EL aceto rosso
- 16EL olio d'oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Accendere il forno a 200°C e foderare una teglia di carta da forno.
2. Tagliare la mozzarella a cubetti e farla sgocciolare su carta da cucina, cambiando la carta 3 o 4 volte finché risulterà asciutta.
3. Ricavare dai Salametti Milano fettine di circa 3 mm di spessore.
4. Tagliare il radicchio alla julienne, lavarlo ed asciugarlo.
5. Lavare ed asciugare anche la rucola.
6. Scaldare 2 cucchiai l'olio d'oliva in una larga padella antiaderente e far saltare la rucola per pochi secondi, finché non risulta appassita.
7. A questo punto, toglierla dalla padella, aggiungere altri 2 cucchiai di olio d'oliva e far saltare il radicchio per 1 minuto spruzzandolo con l'aceto e un pizzico di sale.
8. Dopodiché, toglierlo dal fuoco e scolarlo.
9. Con un coppapasta rotondo ricavare da ogni rotolo di sfoglia dischetti di circa 5 cm di diametro.
10. Sovrapporli a due a due schiacciandoli leggermente con le dita per farli aderire.

11. Allinearle sulla teglia, bucherellarle con una forchetta e infornare per 5-6 minuti.
12. Togliere le pizzette dal forno, farcirle con il radicchio e la rucola, la mozzarella e 2 fettine di salametto.
13. Rimettere in forno per altri 6-8 minuti, finché la pasta risulterà dorata e la mozzarella si sarà sciolta.
14. Infine, togliere dal forno e servire.