

## Colomba di girelle alla pizza



**Tempo di preparazione:** 35 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Uovo: 1

## For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr



## Preparazione

La **colomba di girelle alla pizza** è una ricetta di Pasqua facile, velocissima e super golosa. Con semplici ingredienti e in pochissimi minuti, porterete in tavola un antipasto delizioso che piacerà a tutti, grandi e piccini, è filante e troppo buona!

1. Mettete la **polpa fine Pomi** in un colino e lasciate che perda i liquidi in eccesso, dopodiché conditela con olio, sale, pepe e origano.
2. Srotolate la sfoglia e spalmate su tutta la superficie il pomodoro, aggiungete anche la scamorza a pezzettini e arrotolate la sfoglia su se stessa, tagliate il rotolo così ottenuto in 10 pezzi.
3. Posizionate le girelle all'interno dello stampo per colomba, spennellate la colomba di girelle alla pizza con l'uovo sbattuto e cuocetela in forno preriscaldato a 200° gradi per 25-30 minuti.