

# Panzerotti Mr Pea

## INGREDIENTI

- 1 confezione pasta per pizza
- 200 g mozzarella affumicata
- 150 g piselli sgusciati
- 6 pomodorini
- 1 cipollotto
- 1 lattuga
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extravergine



## PROCEDIMENTO

In una padella con 2 cucchiaini di olio, metti a rosolare un cipollotto tritato. Taglia a metà i pomodorini e mettili nella padella, aggiungi i pisellini, un pizzico di sale e mescola bene: cuoci le verdure per 5 minuti.

Monda la lattuga, tagliala a strisce e cuocila con le altre verdure, ancora per 5 minuti.

Prendi la mozzarella e tagliala a dadini, poi stendi la pasta della pizza fino a farne una sfoglia sottile.

Con un coppapasta ricava 12 dischi e metti al centro dei panzerotti 1 dado di mozzarella, 1/2 pomodorino, 1 cucchiata di verdure cotte.

Piega i dischi a metà e sigillali delicatamente, inumidendo i bordi.

Cuocere in forno a 200° per 10 minuti.

