

# Folhadinhos de pizza

Peixe —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/folhadinhos-de-piza](http://chef.continente.pt/receitas/folhadinhos-de-piza)



## Ingredientes

- 1 embalagem de massa folhada retangular
- 4 c. chá de pesto
- 2 tomates de rama
- 1 chávena de queijo mozarela ralado
- 1 lata de atum
- 2 c. sopa de azeitonas verdes sem caroço
- 1 ovo

## Confeção

1. Corte a massa em 4 retângulos iguais.
2. Coloque no centro de cada um (deixando uma borda à volta) 1 c. chá de pesto, 2 rodelas de tomate, queijo mozarela e atum desfiado previamente escorrido.
3. Finalize com as azeitonas verdes e dobre as bordas da massa para dentro, formando uma caixinha/envelope.
4. Pincele a massa com o ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos ou até a massa ficar bem dourada e estaladiça.