

# Folhadinhos de pizza

Peixe —    15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/folhadinhos-de-piza](https://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 mozarella 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 mozarella 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.