

# Focaccia Di Patate (5)

Lessare e sbucciare le patate, quindi metterle in una terrina e aggiungervi uova, formaggio, sale e pepe: impastare bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo. Ungere con olio d'oliva il fondo di una teglia, stendervi uno strato dell'impasto e disporvi sopra acciughe, capperi, olive nere, uova sode, pomodori pelati, formaggio grattugiato e della cipolla soffritta. Ricoprire con la parte restante dell'impasto e passare la teglia in forno a calore medio per circa 45 minuti.

## Ingredienti

Patate  
Uova  
Sale  
Pepe  
Formaggio Pecorino  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Acciughe  
Pomodori Pelati  
Olive Nere  
Capperi  
Uova Sode  
Cipolla

## Note

Preparazione: 55 minuti.