

Pizza Alle Patate

Lavate, lessate, sbucciate e affettate sottilmente le patate. Tagliate a cubetti la pancetta e il taleggio, a scaglie sottili il parmigiano. In una teglia stendete la pasta. Distribuite sulla superficie le fette di patate e condite con un giro d'olio versato a filo. Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per un quarto d'ora circa. Poi aggiungete la pancetta e i formaggi, cospargete rosmarino, sale e pepe. Irrorate con un giro d'olio versato a filo e cuocete per altri 7-8 minuti. Servite calda

Ingredienti

400 G Pasta Di Pane
3 Patate Grandi
200 G Pancetta
100 G Formaggio Taleggio
50 G Formaggio Parmigiano
Rosmarino
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.