

Pizza Di Patate (3)

Lessare le patate, pelarle, passarle al passapatate. Impastarle con la farina e un po' di sale. Stendere la pasta che deve essere elastica e soda in una teglia unta; cospargervi il fior di latte e i pomodori entrambi tagliati a dadini, sale, origano e pepe. Condire con l'olio e infornare a 220 gradi per 15 minuti.

Ingredienti

400 G Patate
200 G Farina
4 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
300 G Mozzarella Fiordilatte
200 G Pomodori Freschi Pelati E Sbollentati
Sale
Origano
Pepe Bianco (facoltativo)

Note

Preparazione: 55 minuti.