

Pizza Di Patate Alla Pugliese

Lessate le patate. Pelatele, passatele nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina. Aggiungete al composto la farina, il burro, l'uovo e lavorate con un cucchiaino di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea. Ungete una teglia di olio e versatevi il composto. Paregiate la superficie, ricopritela con la mozzarella tagliata a fettine, distribuite qua e là le acciughe a pezzettini e i pomodori spellati e tagliati a cubetti. Condite con sale e pepe, irrorate con un po' d'olio versato a filo, cospargete l'origano e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.

Ingredienti

500 G Patate
100 G Farina
30 G Burro
1 Uovo
1 Mozzarella
3 Pomodori
5 Filetti D'acciughe
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Origano
Sale
Pepe

Note

Luogo: Puglia.