

Pizza Di Patate

Lessare le patate sbucciate in acqua fredda per 40 minuti, passarle al setaccio e impastarle con la farina ed una presa di sale fino ad ottenere una pasta consistente ed elastica. Stenderla in una teglia unta d'olio, per un'altezza di 1/2 cm. Coprire la pasta con i pelati e la mozzarella a fettine, aggiungere sale, olio e origano. Mettere in forno a 220 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti

200 G Farina
400 G Patate
300 G Pomodori Pelati
300 G Mozzarella
Origano
1 Presa Sale
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 55 minuti.