Pizzette di patate



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico (oppure origano): q.b.
- Mozzarella: q.b.
- Patate medie: 6
- Sale: q.b.

Preparazione

1. In una ciotola insaporite la ***passata classica Pomì*** con olio, sale e qualche foglia di basilico oppure origano.
2. Lessate le patate intere con la buccia oppure cuocetele al microonde chiudendole in carta forno e fate cuocere a massima potenza per circa 9 minuti.
3. Eliminate la buccia.
4. Rivestite una teglia con carta forno, disponete le patate intere ben distanziate.
5. Schiacciatele con un bicchiere o schiacciapatate. Salate bene, farcite con la salsa preparata in precedenza.
6. Aggiungete un filo di olio su ogni patate (opzionale).
7. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 20-25 minuti.
8. Sfornate aggiungete la mozzarella e fate cuocere altri 5 minut fino a quando la mozzarella non si scioglie.
9. Servite le vostre pizzette di patate ben calde

For this recipe we used:

Passata Classica 5 cucchiai

