

## Pizzette di patate



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Passata Classica 3x200g 5 cucchiari
- Basilico (oppure origano) q.b.
- Mozzarella q.b.
- Patate medie 6
- Sale q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. In una ciotola insaporite la **passata classica Pomi** 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 minuti fino a quando la mozzarella non si scioglie.
9. Servite le vostre pizzette di patate ben calde

- *Enrica Panariello*