Focaccine di patate al pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: 1 pizzico
- Farina senza glutine: 100 gr
- Patate: 500 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Ripieno

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 75 gr

Preparazione

Le focaccine di patate al pomodoro sono un secondo piatto davvero delizioso che preparate **in pochi minuti**. La cosa bella è che **non vi serve neanche il forno** per cuocerle perché le fate in padella, quindi sono perfette per l'estate! Gustose, profumate e **dal ripieno filante**, le focaccine di patate al pomodoro piaceranno a grandi e piccini, sono golosissime!

1. Sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e mettetele all'interno di una pentola con dell'acqua fredda. Portate ad ebollizione e lasciatele cuocere per una decina di minuti, devono ammorbidirsi.
2. Nel frattempo, mettete ***i pomodori a cubetti Pomì*** in un colino, devono asciugarsi per bene, conditeli poi con olio, sale, pepe ed origano.
3. Scolate le patate e schiacciatele con uno schiacciapatate. Condite la purea con la farina, il bicarbonato, l'uovo, sale, pepe e mescolate.
4. Dividete l'impasto in 4 parti uguali. Dividete ogni parte a metà e formate dei cerchi spessi 1 cm, farcite un cerchio con la polpa di pomodoro, con un pezzettino di scamorza e chiudete con il disco di patate libero, sigillate per bene i bordi.
5. Realizzate allo stesso modo tutte le altre focaccine. Cuocete le focaccine di patate al pomodoro in padella per 5 minuti per lato a fuoco dolce.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

