

## Pizza di patate



**Tempo di preparazione:** 55 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- Olio extra vergine di oliva 1 cucchiaio
- Origano q.b.
- Patate 1 kg
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Scamorza 200 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

La pizza di patate è una ricetta facilissima e super golosa. Non è la solita pizza lievitata, la base è stata sostituita da un morbido impasto senza uova o farina che la rende più leggera e perfetta anche per i celiaci. La pizza di patate è gustosissima, filante e saporita, io l'ho condita con pochi e semplici ingredienti ma ovviamente potete arricchirla come più preferite, l'adoreranno anche i più piccini fatta così!

1. Sbucciate le patate, tagliatele a pezzettoni e mettetele in una pentola con dell'acqua fredda, portate ad ebollizione e lasciatele cuocere per 5-10 minuti circa, devono ammorbidirsi.
2. Mettete a scolare i **pomodori a cubetti Pomi** e conditeli poi con olio, sale, pepe ed origano.
3. Scolate per bene le patate, schiacciatele con uno schiacciapatate ed insaporite la purea con sale e pepe.
4. Con il composto appena ottenuto, realizzate la base della pizza, stendetelo a formare un cerchio spesso 1 cm.
5. Condite la pizza di patate con il pomodoro e cuocetela in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti, deve dorarsi appena.
6. Aggiungete poi la scamorza tagliata a pezzettini ed infornatela nuovamente, giusto un paio di minuti per far sciogliere il formaggio.

- *Elena Laudicina*