Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza di patate



Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Patate: 1 kg
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

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 Pomì*** 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.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

