

## Pizzetas de patatas



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 200g 5 cucharadas
- Albahaca (o bien orégano) c/n.
- Mozzarella c/n.
- Patatas medianas 6
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. En un bol condimentar el **puré clásico Pomi** con aceite, sal y unas hojas de albahaca o bien orégano.
2. Hervir las patatas enteras con la piel o bien cocinarlas en el microondas envolviéndolas en papel de hornear y dejar cocer a máxima potencia durante aproximadamente 9 minutos.
3. Eliminar la piel.
4. Cubrir una fuente con papel de hornear, colocar las patatas enteras bien separadas.
5. Machacarlas con un vaso o un prensador de patatas. Salar bien, rellenar con la salsa preparada anteriormente.
6. Añadir un chorrito de aceite de oliva en cada patata (opcional).
7. Dejar cocer en horno precalentado a 200° durante aproximadamente 20-25 minutos.
8. Retirar del horno, agregar la mozzarella y dejar cocer otros 5 minutos hasta que esta se derrita.
9. Servir las pizzetas de patatas bien calientes.

- *Enrica Panariello @chiarapassion*