Pizzetas de patatas



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Albahaca (o bien orégano): c/n.
- Mozzarella: c/n.
- Patatas medianas: 6
- Sal: c/n.

Preparación

1. En un bol condimentar el ***puré clásico Pomì*** 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 200º 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 5 cucharadas

