

Pizza di patate



Ingredienti

- 500 grammi patate
- 80 grammi farina
- 1 uovo
- olio extravergine di oliva
- sale
- 1 mozzarella
- 2 pomodori
- 2 acciughe sotto sale
- origano

Preparazione

- Lessate le patate con la buccia, pelatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il ricavato in una ciotola.
- Unite la farina, l'uovo, un filo di olio e un pizzico di sale e lavorate il tutto fino a ottenere una pasta liscia e per niente appiccicosa: se necessario, incorporate altra farina.
- Trasferite l'impasto in una teglia unta di olio, livellate la superficie e guarnite a piacere con la mozzarella e i pomodori affettati, le acciughe dissalate, poco origano e ancora un filo di olio.
- Cuocete in forno già caldo a 200 °C per circa 30 minuti,
- sfornate e servite.