

Pizza con le patate alla Pugliese

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g patate
- 100g farina
- 30g burro
- 1 uovo
- 1 mozzarella
- 3 pomodori
- 5 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- origano
- sale e pepe



Preparazione: lessate le patate, pelatele, passatele nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina. Aggiungete al composto la farina, il burro, l'uovo e lavorate con un cucchiaio di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea.

Ungete una teglia di olio e versatevi il composto. Paregiate la superficie, ricopritela con la mozzarella tagliata a fettine, distribuite qua e là le acciughe a pezzettini e i pomodori spellati e tagliati a cubetti.

Condite con sale e pepe, irrorate con un po' d'olio versato a filo, cospargete l'origano ed infornate in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.