

## Pizza tarantina

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 200g farina
- 500g patate farinose
- 10g lievito
- 400g pomodori
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 1 mozzarella
- formaggio parmigiano  
grattugiato
- origano
- sale e pepe



**Preparazione:** fare una pasta con la farina, le patate lessate e passate, sale e lievito sciolto in acqua calda. Se necessario aggiungere acqua calda.

Stendere la pasta in una teglia oleata e irrorarla d'olio. Coprirla con la mozzarella a fettine, il parmigiano e i pomodori tagliati e fettine. Condire con origano, sale, pepe e olio e lasciar lievitare per mezz'ora in un luogo tiepido. Infornare in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 30 minuti.