



## Pizzette di patata

### Ingredienti

5 patate,  
1 mozzarella tagliata a cubetti,  
1 tazza di passata di pomodoro  
origano q.b.  
olio e.v.o,  
sale e pepe q.b

Sbucciate le patate e cuocetele nel modo che preferite (a vapore, o lessate in acqua bollente, o nel microonde); attenzione però perché dovranno rimanere sode.

Lasciate raffreddare poi rivestite una teglia con carta forno. Tagliatele a fette non troppo sottili (circa 4 per ogni patata) conditele con un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine.

Farcitele con il pomodoro mescolato a sale, pepe e origano; distribuire i cubetti di mozzarella poi infornate a 200° in forno ventilato, per 5/6 minuti, giusto il tempo di fare sciogliere il formaggio.



Servitele immediatamente e buon appetito!! Sono buonissime!

Ovviamente si può variare la farcitura a proprio piacimento.