
PIZZA DI PATATE ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- 100 g di farina,
- 30 g di burro,
- 1 uovo,
- 1 mozzarella,
- 3 pomodori,
- 5 filetti d'acciughe,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- origano,
- sale,
- pepe.

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 cucchiaino di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea.

Ungete una teglia di olio e versatevi il composto.

Pareggiate 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 e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.