
PIZZA ALLE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 3 patate grandi,
- 200 g di pancetta,
- 100 g di formaggio taleggio,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate, lessate, sbucciate e affettate sottilmente le patate.

Tagliate a cubetti la pancetta e il taleggio, a scaglie sottili il parmigiano.

In una teglia stendete la pasta.

Distribuite sulla superficie le fette di patate e condite con un giro d'olio versato a filo.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per un quarto d'ora circa.

Poi aggiungete la pancetta e i formaggi, cospargete rosmarino, sale e pepe.

Irrorate con un giro d'olio versato a filo e cuocete per altri 7-8 minuti.

Servite calda