

Pizzetas de patatas

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Albahaca (o bien orégano): c/n.

• Mozzarella: c/n.

• Patatas medianas: 6

• Sal: c/n.



Preparación

- 1. En un bol condimentar el **puré clásico Pomì** con aceite, sal y unas hojas de albahaca o bien orégano.
- 2. Hervir las patatas enteras con la piel o bien cocinarlas en el microondas envolviéndolas en papel de hornear y dejar cocer a máxima potencia durante aproximadamente 9 minutos.
- 3. Eliminar la piel.
- 4. Cubrir una fuente con papel de hornear, colocar las patatas enteras bien separadas.
- 5. Machacarlas con un vaso o un prensador de patatas. Salar bien, rellenar con la salsa preparada anteriormente.
- 6. Añadir un chorrito de aceite de oliva en cada patata (opcional).
- 7. Dejar cocer en horno precalentado a 200º durante aproximadamente 20-25 minutos.
- 8. Retirar del horno, agregar la mozzarella y dejar cocer otros 5 minutos hasta que esta se derrita.
- 9. Servir las pizzetas de patatas bien calientes.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 5 cucharadas

