Pizza di patate
 Inviato da Patty
La regina delle pizze "bianche": l'ottima pizza di patate

Ingredienti:
 - 500 gr farina
- ½ cubetto lievito di birra
 - 10 gr sale
 - 20 gr olio d‘oliva
 - 250 ml acqua
 - 600gr patate
 - mozzarella
 - rosmarino
Preparazione:
Impastare la farina con il sale, l'olio e l'acqua. Lasciare lievitare.
Nel frattempo lessare le patate. Tirare la pasta, stenderla sulla teglia ricoperta di carta da forno e lasciare lievitare
un'altra mezzora. Affettare le patate lesse in una terrina e condire con sale e olio d'oliva. Bucherellare la pasta con una
forchetta, distribuire le patate, il rosmarino e l'olio.
Informare 10 minuti a 250°. A metà cottura togliere la pizza dal forno, distribuire la mozzarella tagliata a quadrettini e
rimettere subito la pizza in forno per terminare la cottura.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:55