

TORTE SALATE

Pasta per la pizza napoletana fatta in casa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 g di farina
180 g di patate
25 g di lievito di birra
sale q.b.
acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1** Fate lessare le patate e, appena tolte dal fuoco, sbucciatele e passatele da un passatutto a fori piccoli. Sciogliete il lievito in mezza tazza d'acqua appena tiepida. Disponete la farina a fontana, ponetevi al centro le patate, il lievito, il sale e impastate aggiungendo l'acqua tiepida necessaria ad ottenere una pasta morbida.
- 2** Lavorate energicamente per parecchi minuti e mettete a lievitare in un insalatiera coperta da un panno.