

ANTIPASTI E SNACK

La pitta di patate bianca

di: *yura81*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

Patate nuove
pecorino toscano grattugiato
olio d'oliva
mozzarella
prosciutto cotto
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate e sbuciarle oppure schiacciarle direttamente con la buccia nello schiacciapatate.



2 Farle freddare leggermente.



3 Condire col formaggio grattugiato, sale, pepe e un 1/2 bicchiere di olio d'oliva.



- 4 Stendere metà impasto nella teglia (non serve ungere) e imbottire con prosciutto cotto e mozzarella.



- 5 Chiuderla con altro impasto e mettere a cuocere a 180° per circa 40 minuti.



6 Servire ben caldo oppure lasciare intiepidire a piacere.

