



Pizza rapida di patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - mozzarella - origano - vegetariano

Ingredienti:



500 gr di patate bollite
80 gr di mozzarella
1scatola di polpa di pomodoro
origano
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili.

Disporre le fettine, leggermente sovrapposte e in cerchi concentrici, in una pirofila precedentemente unta con poco olio.

Condire il pomodoro con un filo d'olio, sale e origano.

Versare il pomodoro sulle patate, sistemarvi sopra la mozzarella tagliata a fettine e cuocere in forno a 190° per 15-20 minuti.

Cospargere con altro origano e servire.

eCucinando.it