

PIZZA FREDDA DI PATATE senza GRANO

4 grosse patate

3 pomodori maturi

2 mozzarelle

basilico

olio extravergine d'oliva

olive nere

origano

sale e pepe

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle con la forchetta quando sono ancora calde.

Condirle con poco olio, basilico tritato, sale e pepe.

Formare con questo impasto una base spessa un paio di centimetri dalla forma preferita e riporla in frigorifero.

Al momento di portarla in tavola, guarnitela con fette di pomodoro, mozzarelle affettate, olive, una spolverata di origano ed un filo d'olio.