

Tortini di patate alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: q.b. gli stampini
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pangrattato: q.b. gli stampini
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 gr



Preparazione

I tortini di patate alla pizzaiola sono facili e veloci da preparare, come prima cosa lavate, sbucciate le patate, tagliatele e pezzettoni e mettetele in una pentola con dell'acqua fredda. Accendete la fiamma e portate ad ebollizione, lasciate cuocere le patate fino a quando diventeranno morbide.

Non appena saranno cotte, mettere le patate in una ciotola e conditele con i **Pomodoro a Cubetti Pomi**, parmigiano grattugiato, sale, pepe nero, origano e mescolate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Ungete l'interno dei pirottini di alluminio con un pochino di olio e mettete poi del pangrattato a coprire. Prendete un pochino di composto di patate, sistematelo all'interno della formina, aggiungete un pezzettino di mozzarella e coprite con altra purea di patate. Procedete in questo modo per realizzare tutti i tortini di patate alla pizzaiola.

Infornate i tortini di patate alla pizzaiola e lasciateli cuocere per circa 20-25 minuti.

A cottura completata, sformate i tortini su un piatto da portata ed eccoli pronti da gustare!