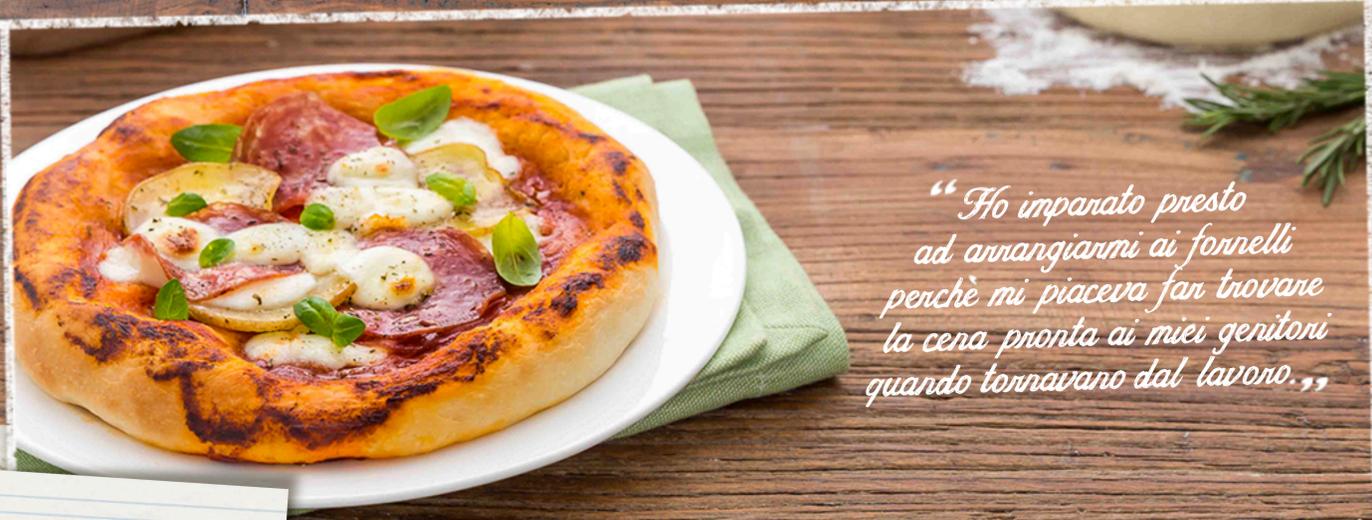


# Valentina e la sua PIZZA NOSTRANA



“Ho imparato presto ad arrangiarmi ai fornelli perchè mi piaceva far trovare la cena pronta ai miei genitori quando tornavano dal lavoro...”

Tempo 01:00  
Difficoltà   
Persone

## Ingredienti



Passata di POMODORO

OLIO  
2 CUCCHIAI

ORIGANO

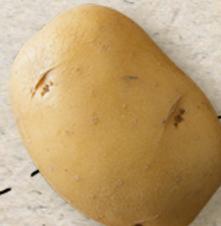
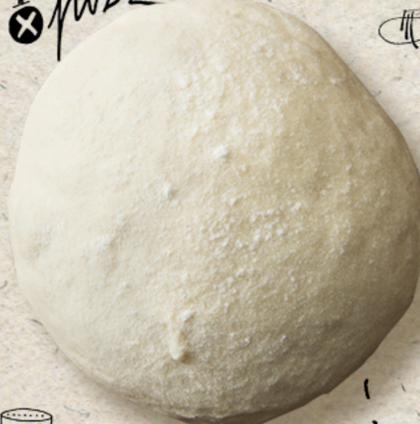
rosmarino

2 Mozzarelle  
Santa Lucia  
125 gr.

Galbanetto

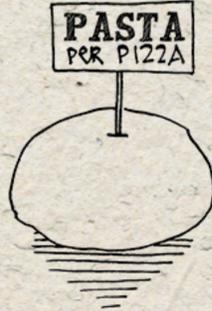
2 PATATE

PASTA PER PIZZA 500 gr.



### FASE UNO

Acquista la pasta per pizza o preparala seguendo [la nostra ricetta](#).



### STENDERE

### FASE DUE

Accendi il forno a 180°, dividi la pasta in 2 parti o in 4 a seconda delle teglie, schiaccia un po' con le dita, ungi la superficie con un filo d'olio e lasciala riposare per 15 minuti. Tira la pasta e condisci tutta la superficie con il pomodoro, senza esagerare, altrimenti non si cuoce bene. Spolverizza con origano e inforna per 10 minuti.

### FASE TRE

Nel frattempo pela le patate e tagliale a fette sottilissime per il lungo, condiscile con un filo d'olio, sale, pepe e rosmarino.



### FASE QUATTRO

Schiaccia e sfiletta la mozzarella con le mani, sforma la pizza (la pasta deve essere cotta ma ancora pallida) e farciscila con mozzarella.



### FARCIRE

### FASE QUATTRO

Aggiungi le fettine di patata e inforna per terminare la cottura per altri 10/15 minuti. La pasta e le patate devono diventare dorate. In uscita, aggiungi qualche fetta di Galbanetto.



### infornare

