

# Piada con le patate nell'impasto

senza glutine



## Ingredienti per circa 4 piade

*500 gr di patate (bollite con la buccia)*

*180 gr di farina mix per pane #*

*30 gr di olio evo*

*10 gr di sale*

## Procedimento

*Schiaccia le patate ancora calde. Aggiungi farina, sale e olio. Impasta fino a ottenere un composto morbido ma non appiccicoso. Dividi in palline, stendi con il mattarello e cuoci su piastra ben calda fino a doratura da entrambi i lati. Farcisci a piacere.*