

# Patate ripiene alla pizzaiola

Senza glutine



## Ingredienti:

*3 patate grandi*

*150 gr mozzarella ben scolata senza lattosio*

*120 gr passata di pomodoro*

*Olio extravergine d'oliva q.b.*

*Origano q.b.*

*Sale q.b.*

## Procedimento

*Pelate le patate e lessatele in acqua salata, lasciandole sode. Non devono sfaldarsi, perché andranno poi svuotate e farcite. Scolatele, lasciatele raffreddare e dividetele a metà nel senso della lunghezza. Con un cucchiaino, prelevate una parte della polpa centrale, creando una cavità senza*

*rompere i bordi. Condite la passata di pomodoro con sale, origano e un filo d'olio extravergine d'oliva. Tagliate la mozzarella ben scolata a pezzetti piccoli. Riempite le patate con il pomodoro e aggiungete la mozzarella. Completate con altro origano e poco olio in superficie. Sistemate le patate nel forno e cuocete a 200°C per circa 20 minuti finché il formaggio sarà fuso e la superficie leggermente gratinato. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire. La polpa scavata può essere usata per preparare altre ricette.*

## **Ricetta dal web**