PIZZA TARANTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 500 g di patate farinose,
- 10 g di lievito,
- 400 g di pomodori,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 mozzarella,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- origano,
- pepe,
- sale.

Fare una pasta con la farina, le patate lessate e passate, sale e lievito sciolto in acqua calda.
Se necessario aggiungere acqua calda.
Stendere la pasta in una teglia oleata e irrorarla d'olio.
Coprirla con la mozzarella a fettine, il parmigiano e i pomodori tagliati e fettine.
Condire con origano, sale, pepe e olio e lasciar lievitare per mezz'ora in un luogo tiepido.
Infornare.