



Ingredienti

2 grosse patate lessate con tutta la buccia in acqua salata (non sfatte ma ancora sode)

200 ml di salsa di pomodoro (meglio se fresca)

Qualche fetta di caciotta affumicata

Olio evo

Preparazione

Peliamo le patate e tagliamole a fette per il lato lungo, per uno spessore di circa 1 cm.

Poniamole su una teglia unta di olio evo e copriamole con la salsa di pomodoro (magari con del basilico?) ed inforniamo, a temperatura medio-alta per una decina di minuti.

Quindi aggiungiamo sopra le fette di formaggio, infiliamo nel forno spento e lasciamole fondere.

Ora sforniamo e serviamo. Ah è senza glutine!

Facile no?