Patate con pomodori mozzarella e basilico

FACILEeBUONO

700 gr patate a pasta gialla (farinose)
3 pomodori
1 mozzarella
1 cucchiaio di olio d'oliva
basilico
sale

Ecco come fare

Sbucciamo e tagliamo a tocchetti le patate, facciamole bollire in acqua salata e scoliamole.
Togliamo la pelle ai pomodori e tagliamoli a tocchetti.
In una padella antiaderente rosoliamoli per 5 minuti con l'olio d'oliva e un poco di sale.
Aggiungiamo le patate lessate e proseguiamo la cottura per altri 5 minuti.
Tagliamo a fette la mozzarella e disponiamola sopra alle patate con le foglie di basilico.
Per accentuare il sapore aggiungiamo un poco di liquido della mozzarella.
Mettiamo il coperchio e lasciamo sul fuoco ancora alcuni minuti.

Un piatto da gustare sia caldo che tiepido.

Un modo particolare di cucinare le patate lesse, aggiungendo ingredienti da leccarsi i baffi!