

PIZZA BRUSS

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina bianca,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di acqua tiepida,
- sale,
- pepe,
- 300 g di formaggio bruss,
- 1 uovo sbattuto.

Disporre a fontana 400 g. di farina bianca e versare al centro 1/2 bicchiere d'olio d'oliva, 1/2 bicchiere di acqua tiepida, sale e pepe.

Impastare velocemente e far riposare la pasta per 30 minuti.

Dividerla a metà, stendere la prima metà e disporla in una tortiera unta con burro.

Versarvi 300 g. di formaggio Bruss impastato con 1 uovo sbattuto.

Coprire con la pasta rimasta e passare in forno già caldo a 200 gradi per 30 minuti.

Si serve calda o tiepida.