

PIZZA AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 150 g di formaggio gorgonzola,
- 150 g di mozzarella,
- olio d'oliva,
- origano,
- sale,
- pepe.

Con il matterello stendete la pasta del pane a un centimetro di spessore e adagiatela in una tortiera (o sulla lastra del forno) ben oleata.

Distribuite sulla superficie la mozzarella tagliata a fettine e il gorgonzola a pezzetti.

Cospargete di origano, salate, pepate e irrorate con olio versato a filo.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 20 minuti.

Servite con contorno di lattughino fresco