

PIZZA AL GORGONZOLA E NOCI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta base per pizza (v. ricetta),
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- 1 cucchiaio di salsa Worcester,
- 100 g di formaggio molle,
- 50 g di noci sgusciate,
- burro.

Fate ammorbidire il gorgonzola a temperatura ambiente.

Impastatelo con la salsa Worcester aiutandovi con un cucchiaio di legno e fate amalgamare bene.

Stendete la pasta base per pizza fino a formare un disco.

Ungete una teglia da forno e stendeteci sopra il disco di pasta.

Distribuiteci sopra il gorgonzola lavorato e le noci sgusciate.

Accendete il forno e quando avrà raggiunto la temperatura di 250 gradi infornate la pizza per venti minuti.

Nel frattempo tagliate a dadini il formaggio.

Trascorso il tempo di cottura della pizza, sfornate e aggiungete il formaggio.

Infornate nuovamente e lasciate cuocere ancora per pochi minuti, fino a quando il formaggio si sarà sciolto.

Questa pizza è ottima anche servita fredda con gli aperitivi.