

## PIZZA BIANCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta per pizza,
- 80 g di pancetta affumicata a dadini,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 100 g di formaggio fontina,
- 1 manciata di foglie di salvia,
- 2 uova,
- sale,
- pepe.

Ungete una teglia da forno e stendete con le mani la pasta per pizza.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate rosolare la pancetta con un goccino d'olio per circa 5 minuti.

Subito dopo, tagliate a fettine i formaggi e distribuiteli uniformemente su tutta la superficie della pizza.

Dopodiché, aggiungete la pancetta rosolata e fate cuocere in forno già caldo per circa 10 minuti.

Tirate fuori dal forno la teglia e versate sulla pizza in parte già cotta, il battuto di uova, sale e pepe.

Infine, cospargete il tutto con foglie di salvia spezzettata ed infornate per altri 10 minuti.

Servitela calda e filante.