

Pizza Ai Formaggi

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

Ingredienti

500 G Pasta Di Pane
150 G Formaggio Gorgonzola
150 G Mozzarella
Olio D'oliva
Origano
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.