

Pizza Al Formaggio

Grattugiate grossolanamente met? pecorino e tagliate l'altra met? a dadini molto piccoli. Sbattete in una terrina le uova con il parmigiano, il pecorino grattugiato e quello a dadini e lasciate riposare il composto per un'ora coperto con un tovagliolo. Mettete sulla spianatoia la pasta, incorporatevi la farina e un pizzico di sale, impastate per 5 minuti, quindi versate nel centro alcune cucchiariate delle uova sbattute col formaggio. Lavorate con la punta delle dita in modo che vengano assorbite dall'impasto prima di aggiungere, sempre a cucchiariate, il resto. Impastate in modo che il composto risulti omogeneo e disponetelo in una larga terrina; coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare in luogo tiepido per 2 ore. Ungete la teglia con lo strutto, versatevi la pasta, copritela con un tovagliolo e lasciatela lievitare in luogo tiepido per un'altra ora. Ponete quindi in forno gi? caldo per 40 minuti. Servite su un piatto caldo gi? tagliata a fette.

Ingredienti

180 G Pasta Di Pane Acquistata Gi? Pronta
50 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
150 G Formaggio Pecorino Fresco (pezzi Da 150 G)
100 G Farina
3 Uova
1/2 Cucchiaino Strutto
Sale

Note

Preparazione: 80 minuti.