

Pizza Al Gorgonzola E Noci

Fate ammorbidire il gorgonzola a temperatura ambiente. Impastatelo con la salsa Worcester aiutandovi con un cucchiaino 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 avrete 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.

Ingredienti

500 G Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)
200 G Formaggio Gorgonzola
1 Cucchiaino Salsa Worcester
100 G Formaggio Molle Tipo Certosa
50 G Noci Sgusciate
Burro

Note

Preparazione e cottura: 35 minuti.