

# Pizza Al Gorgonzola

Lavorare 400 g di pasta di pane con 2 cucchiaini di olio di oliva e un pizzico generoso di pepe bianco. Dividere la pasta in due pezzi. Con il primo pezzo foderare una tortiera da forno leggermente unta con olio. Versarvi 300 g di gorgonzola spezzettato. Coprire con la seconda parte di pasta. Chiudere bene i bordi della pizza e fare alcuni buchetti sulla superficie. Passare per 20 minuti circa in forno già caldo a 200 gradi. Servire tiepida.

## Ingredienti

400 G Pasta Di Pane  
2 Cucchiaini Olio D'oliva  
1 Pizzico Pepe Bianco  
300 G Formaggio Gorgonzola Spezzettato

## Note

Preparazione: 25 minuti.