PIZZA AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di pasta di pane,
- 2 cucchiai d'olio d'oliva,
- pepe bianco,
- 300 gr di gorgonzola.

Lavorare la pasta di pane con l'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 il 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.