

# PIZZA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 180 g di pasta di pane acquistata già pronta,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 150 g di pecorino fresco,
- 100 g di farina,
- 3 uova,
- 1/2 cucchiaio di strutto,
- sale.

Grattugiate grossolanamente metà pecorino e tagliate l'altra metà 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 cucchiainate delle uova sbattute col formaggio.

Lavorate con la punta delle dita in modo che vengano assorbite dall'impasto prima di aggiungere, sempre a cucchiainate, 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 già caldo per 40 minuti.

Servite su un piatto caldo già tagliata a fette.