

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pizza di Natale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

2 kg di pasta di pane  
500 g di noci  
100 g di uvetta  
1/2 bicchiere d'olio  
500 g di zucchero  
2 pizzichi di sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Procurarsi dal fornaio la massa del pane, aggiungerci lo zucchero, poi l'olio, le noci tagliate a pezzetti e gli altri ingredienti. Impastare e lavorare bene la massa per una decina di minuti.

Dividere quindi in pani e lasciarli lievitare coperti da un panno in luogo tiepido. Quando saranno lievitati, cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 40 - 50 minuti.