

TORTE SALATE

# Pizza di Pasqua al formaggio

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

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



## INGREDIENTI

300 g di pasta di pane  
500 g di farina  
100 g di strutto  
4 uova intere  
10 g di lievito di birra  
300 g di pecorino grattugiato  
qualche cucchiaino d'olio  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 Impastate 300g di pasta di pane già lievitata insieme a 500 g di farina e tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un composto morbido. Avvolgetelo con un panno bianco e lasciatelo lievitare fino a quando avrà quasi raddoppiato il suo volume. A questo punto amalgamatevi 100 g di strutto, 4 uova intere, 10 g di lievito di birra sciolto in poca acqua, 300 g di pecorino grattugiato, qualche cucchiaino d'olio, sale e pepe. Aggiungete mano a mano altra farina, fino ad ottenere un impasto consistente.

Dividete il composto in più stampi dai bordi piuttosto alti, ben imburrati e spolverizzati di farina. Lasciate lievitare ancora per qualche ora, poi infornate in forno caldo fino a quando vedrete la superficie delle pizze ben dorata. Occorrerà circa 1 ora. Fatele raffreddare e soltanto allora estraetele dagli stampi.