

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.