

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pizza di Natale

di: *Cookaround*

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.