



Pizza ai 4 formaggi

[Del 09/11/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base, formaggio olandese, mozzarella, provolone piccante, parmigiano, olio d'oliva.

Stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta e oliarla; tagliare a cubetti il formaggio olandese la mozzarella e il provolone e grattugiare il parmigiano; distribuire sopra il parmigiano e gli altri formaggi e infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]