



Ingredienti per 4 persone

1 kg di farina

150 g di pecorino

100 g di formaggio tagliato a pezzi

200 g di parmigiano

4 uova

olio d'oliva

60g di lievito di birra

1 bicchiere di latte

sale e pepe.

Preparare un impasto con la farina, le uova, il formaggio grattugiato e quello tagliato a pezzi, l'olio, il sale, il pepe e il lievito sciolto in precedenza nel latte tiepido.

Dopo aver lavorato la pasta, lasciarla lievitare in luogo caldo per almeno 1 ora.

A lievitazione conclusa, stenderla, infornare a 200° per circa 40 minuti e servire calda.