

Pizza pere e brie

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 45 min	Cottura: 25 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

Diciamolo pure: la pizza è sempre buona a prescindere da come la si condisca!

Basta un po' di fantasia e con semplici ingredienti può diventare un piatto prelibato, come la pizza pere e brie che vi proponiamo in questa ricetta.

La pizza pere e brie è molto semplice da preparare e il risultato vi sorprenderà.

Si prepara con tre varietà di formaggi: mozzarella, grana e brie.

Le pere si aggiungono quasi al termine della cottura insieme a una spolverata di pepe bianco.

Il sapore delicato della pizza pere e brie, vi sorprenderà!



Ingredienti

» Brie 200 gr	» Pepe bianco q.b.
» Mozzarella 250 gr	» Pere William una da 300 gr
» Parmigiano Reggiano 30 gr	

Preparazione



Prendete una teglia da forno e cospargetela di olio (1). Allargate bene la pasta della pizza (2) che potrete decidere se preparare in casa (vedi ricetta cliccando [qui](#)) oppure se comprarla già fatta al supermercato, e disponetela sulla teglia. Intanto accendete il forno a 200° e lasciate che raggiunga la temperatura. Nel frattempo tagliate a cubetti la mozzarella e tagliate a fettine il brie (3).



Cospargete la vostra pizza con i cubetti di mozzarella (4), le fettine di brie (5) e spolverizzate il tutto con abbondante parmigiano grattugiato (6).



Infornate la pizza nel forno caldo e lasciate cuocere per 20 minuti. Nel frattempo tagliate la pera a fettine (7) e quando la pizza comincia a dorare, sfornatela, adagiateci sopra le fettine di pera e spolverizzate con una manciata di pepe bianco (8-9). La pizza pere e brie sarà cotta dopo qualche minuto, quando avrà raggiunto un bel colore dorato.

Consiglio

Per rendere ancora più deliziosa la vostra pizza pere e brie potrete aggiungere una manciata di noci tritate. Mentre il brie può essere sostituito con il taleggio oppure con il gorgonzola.