

## PIZZA HOLLYWOOD



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto, quindi scolarli con cura. Stendere sul disco di pasta la Polpavera fine Menù e distribuirvi sopra la mozzarella fior di latte tagliata e julienne.

Infnare la pizza e, a cottura ultimata guarnire con la cipolla Tropea tagliata a rondelle sottili, la ricotta, i fiori di zucca fritti, i gamberetti reidratati.

Variazione eseguita dal Maestro Pizzaiolo Antonino Esposito

Impanare i fiori di zucca con pastella (realizzata con acqua, farina, sale e pane grattugiato) poi friggerli in olio di semi di girasole.

Pizza vincitrice del Concorso

MENÙ' PIZZA INSOLITA AWARD 2015

Ricetta della Pizzeria Speedy Pizza di Rovigo.

### Menù-Zutaten

80 g. Polpavera fine - UV3

8 pz Gamberetti liofilizzati - MS9

### Zutaten

N° 1 Base per Pizza

80 g. Mozzarella fior di latte

40 g. Ricotta fresca

4 pz Fiori di zucca

30 g. Cipolla tipo tropea