

PIZZA HOLLYWOOD



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

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.

Ingredientes Menù

80 g. Polpavera fine - UV3

8 pz Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingredientes

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