PIZZA HOLLYWOOD



Ingrédients Menù

80 g. Polpavera fine - UV3

8 pz Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingrédients

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

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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.
Infornare 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
MENU' PIZZA INSOLITA AWARD 2015
Ricetta della Pizzeria Speedy Pizza di Rovigo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)