

PIZZA HOLLYWOOD



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.

Inforiare 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.

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