



PIZZA FRITTA

Enzo Coccia

19 x 19 cm - cartonato - 72 pagine
€ 12,50 - 978 88 6753 222 3



9 788867 532223

Se avete una passione per l'autenticità della tradizione e pensate che non esista nulla di più irresistibile di una buona pizza, non potete perdervi questo libro sulla sua variante fritta. Enzo Coccia, titolare de *La Notizia*, una delle più celebri pizzerie di Napoli, ci guida alla scoperta della pizza fritta, svelandone ogni segreto.

La sezione introduttiva del volume ripercorre la storia di questa pietanza e offre preziosi suggerimenti che consentiranno anche a voi di sperimentarne la preparazione: imparerete i procedimenti che portano a una frittura perfetta (dalla scelta dell'olio alla temperatura a cui deve essere utilizzato), padroneggerete i nomi e le caratteristiche dell'attrezzatura necessaria e conoscerete le qualità di un impasto a regola d'arte.

Trenta ricette capaci di unire tradizione e innovazione – dalla pizza fritta con provola di latte vaccino, pomodori 'a pacchetelle', pecorino romano e basilico, alla montanara con straccetti di bufala, pesto alla genovese, pinoli tostati e pepe nero –, accomunate da ingredienti selezionati con attenzione e sapientemente accostati, vi faranno scoprire tutto il gusto di una nuova dimensione del piacere culinario. Non riuscirete più a farne a meno.



Guido Tommasei Editore