

Fior di pizza



Tre impasti di base per deliziose pizze, pizzette, focacce, panzerotti e cudduruni. Proposte vegetarianane, vegane e non.

Fior di pizza Fast food italiano per eccellenza, la pizza ha conquistato il mondo. Facile da preparare e infinitamente adattabile ai gusti personali, assomiglia più alla trovata di un genio del marketing che a un piatto dalle radici profonde. È la sua apparente semplicità che inganna: il classico disco condito con pochi ingredienti gustosi necessita di una cottura perfetta per esprimersi al meglio. I pizzaioli si sono dotati dello strumento perfetto, mentre il forno domestico non sempre riproduce i risultati desiderati, almeno fino ad ora.

L'autrice ha eliminato la fase aleatoria dalla preparazione della pizza "maison". Partendo da una serie di tre impasti di base, descrive la tecnica e offre le ricette per creare un "fior di pizza": equilibrato nel gusto, sano nella scelta degli ingredienti freschi migliori e cotto "a puntino" con l'aiuto della piastra da forno. La sua è una pizza perfettamente in sintonia con i nostri tempi, pronta a trasformarsi secondo l'occasione e, perché no, anche evoluta nella sua presentazione. Le focaccette alle capesante sono perfette per un cocktail, mentre quelle alle patate accompagnano egregiamente un plateau di formaggi; la pizza a portafoglio si presta per un picnic, la margherita avvantaggiata è l'ideale per uno spuntino con gli amici. Non mancano soluzioni vegetariane e vegane e nemmeno qualche proposta dolce.

L'Autore Alessandra Avallone, laureata in scienze agrarie, si è sempre interessata al cibo e alla cucina. Autrice, food stylist, home economist e collaboratrice di diverse testate di food e lifestyle, dal 2004 conduce corsi di cucina focalizzati sulle cucine tradizionali e naturali che privilegiano prodotti locali e sostenibili.

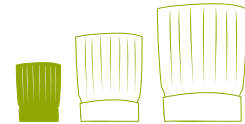
della stessa collana

Pane & Co.

SBN 978-88-95056-58-6



LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Alessandra Avallone
Fotografie:	Francesca Moscheni
Formato:	18 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	42 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-78-4
Prezzo:	€ 13,90
Uscita:	Fine Maggio 2011



9 788895 056784