

L'ARTE DEL
PIZZAIOLO
NAPOLETANO È
UN PATRIMONIO
IMMATERIALE
UNESCO



PIZZA FRITTA

Enzo Coccia
fotografie di Luciano Furia

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 222 3



Se avete una passione per l'autenticità della tradizione e pensate che non esista nulla di più irresistibile di una buona pizza napoletana, non potete perdervi questo libro sulla sua variante fritta. Enzo Coccia, titolare de La Notizia 53, La Notizia 94 e O' Sfizio d'a Notizia, 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 da realizzare anche in casa.

Non riuscirete più a farne a meno!



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999