



 pizze
mondiali 

• Il ricettario •



Pizza Brasile

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
8 fette di zucchini,
100 ml di panna da cucina,
1/2 bustina di zafferano,
2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Preparazione

Lavate le zucchini, tagliatele a fette sottili e grigliatele su una piastra. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle zucchini, quindi la panna da cucina in cui avrete sciolto lo zafferano e cospargete la superficie con il formaggio grattugiato. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Croazia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di Gorgonzola DOP Gim,
qualche rondella di cipolla bianca,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, olio extravergine d'oliva e sale. Stendete il panetto di pizza sottilmente, cospargetelo di salsa e adagiatevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette alternata a pezzetti di Gorgonzola DOP Gim. Finite cospargendo la superficie con rondelle di cipolla. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Messico

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
4 cucchiaini di spinaci bolliti,
2 fette di Prosciutto Cotto Galbacotto,
2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, olio extravergine d'oliva e sale. Fate cuocere gli spinaci e salateli leggermente. Stendete il panetto di pizza sottilmente e cospargetelo con la salsa; distribuitevi la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata agli spinaci bolliti conditi con il formaggio grattugiato e alle fette di prosciutto cotto Galbacotto. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Camerun

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
qualche carciofino grigliato sott'olio,
1 patata,
15 g di pecorino romano,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine d'oliva. Fate bollire la patata e tagliatela a cubetti. Stendete il panetto di pizza sottilmente e cospargetelo di salsa di pomodoro. Aggiungete la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti, i carciofi alternati alle patate e il pecorino romano grattugiato. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) fino a quando sarà ben cotta.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Spagna

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
100 ml di panna da cucina,
1/2 bustina di zafferano,
2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
qualche pallina di salsiccia fresca.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle palline di salsiccia fresca, quindi la panna da cucina in cui avrete sciolto lo zafferano e il formaggio grattugiato. Cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. I tempi di cottura vanno stabiliti in base al forno che viene utilizzato.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Olanda

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
4 fette di pomodoro ramato,
1 confezione da 80g di Certosa,
qualche pallina di salsiccia.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle fette di pomodoro, e terminate con tocchetti di Certosa e palline di salsiccia fresca. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Cile

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di taleggio,
5 funghi champignon,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine di oliva. Stendete il panetto di pizza sottilmente e cospargetelo con la salsa. Quindi distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette alternata ai funghi lavati e tagliati sottili e al taleggio a pezzetti. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. Il consiglio dello chef: a piacere potete aggiungere qualche pallina di salsiccia.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Australia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
3 fette di prosciutto cotto Galbacotto,
40 g di Brie,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine di oliva. Stendete il panetto di pizza sottilmente, spalmatelo con la salsa, adagiatevi la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti, intervallata con il Brie a pezzetti e le fette di prosciutto cotto Galbacotto. Quindi cuocete in forno caldissimo (220°-230°) finché sarà dorata in superficie. Il consiglio dello chef: potete aggiungere qualche pomodoro sott'olio alla pizza.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Colombia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
30 g di formaggio Emmental,
8 fette di salame Galbanetto - il Piccante,
1 peperone giallo,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Lavate e tagliate il peperone giallo a strisce sottili, cuocetelo per 5 minuti in padella con un filo d'olio e salatelo. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia alternata all'Emmental, alle strisce di peperone e alle fette di salame Galbanetto - il Piccante. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) finché sarà dorata in superficie. Il consiglio dello chef: a piacere potete aggiungere sulla base della pizza la salsa di pomodoro condita con olio extravergine di oliva, sale e origano.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Greca

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
50 g di Taleggio,
due cucchiaini di funghi porcini sott'olio,
un cucchiaino di mirtilli freschi.

Preparazione

Lavate i mirtilli, tagliate i formaggi a cubetti e mettete da parte. Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia alternata al Taleggio, ai funghi porcini scolati dall'olio e ai mirtilli freschi. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. I tempi di cottura vanno stabiliti in base al forno che viene utilizzato. Il consiglio dello chef: per un sapore ancora più deciso potete mettere 100 g di Taleggio al posto di 50 g.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Costa d'Avorio

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di Taleggio,
due cucchiari di zucca cotta,
due cucchiari di spinaci cotti,
qualche pinolo,
olio extravergine d'oliva,
sale e pepe.

Preparazione

Pulite la zucca e cuocetela a dadini in padella con poco olio, sale e pepe. Fate cuocere gli spinaci e salateli leggermente. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette sottili alternata alla zucca, al Taleggio e agli spinaci; quindi rifinite con qualche pinolo. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Giappone

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
1/2 Burrata,
2 fette di Prosciutto Cotto Galbacotto,
qualche pomodorino,
olio extravergine d'oliva,
origano,
basilico,
sale.

Preparazione

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e spadellateli con un goccio di olio, origano, sale e basilico. Stendete il panetto di pizza sottilmente e distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle fette di prosciutto cotto Galbacotto e ai pomodorini spadellati. Cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Fate raffreddare qualche secondo, aggiungete la Burrata e servite subito.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Uruguay

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
50 g di Taleggio,
½ pera,
50 ml di panna da cucina,
½ bustina di zafferano.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, spalmatevi sopra la panna da cucina nella quale avrete sciolto lo zafferano. Aggiungete la Mozzarella Cucina Santa Lucia alternata a fette sottili di pera e al Taleggio tagliato a tocchetti. Cuocete in forno caldissimo (220°-230°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Costa Rica

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
8 fette di salame Galbanetto - il Piccante,
½ peperone rosso,
qualche goccia di tabasco,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine di oliva. Grigliate il peperone rosso e una volta cotto privatelo della pelle e tagliatelo in falde. Stendete il panetto di pizza sottilmente, cospargetelo con la salsa di pomodoro, distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a rondelle sottili, sulla quale adagerete le fette di peperone alternato al salame Galbanetto - il Piccante. Cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Ultimate con qualche goccia di tabasco e servite.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Inghilterra

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
100 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
4 o 5 fette di bresaola,
qualche pomodoro ciliegino,
4 funghi champignon,
50 g di caprino.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a dadini alternata ai funghi lavati e tagliati sottili. Cuocete in forno caldissimo (220° circa) finché sarà dorata in superficie. Fatela raffreddare un minuto, adagiatevi le fettine di bresaola intervallate dai pomodorini tagliati in quarti e dal caprino e servite.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Italia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
1 pomodoro maturo,
2 cucchiaini di pesto,
olio extravergine di oliva.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette regolari e i pomodori, sempre a fette, spennellati di olio extravergine d'oliva. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. Quindi ultimate con qualche cucchiaino di pesto e servite.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Svizzera

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
qualche foglia di radicchio rosso,
2 cipolle rosse,
olio extravergine d'oliva,
due cucchiai di zucchero,
sale.

Preparazione

Cuocete le cipolle rosse in padella con un filo d'olio, sale e un mestolo di acqua; a fine cottura aggiungete un paio di cucchiari di zucchero e caramellatele.
Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti intervallata con le cipolle caramellate e cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Fuori dal forno aggiungete il radicchio rosso a striscioline e servite subito.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Ecuador

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di Mascarpone Santa Lucia,
un cucchiaio di formaggio grattugiato,
10 pomodorini ciliegini,
1 patata,
olio extravergine d'oliva,
semi di finocchio,
sale.

Preparazione

Lavate i pomodorini ciliegini, tagliateli a metà o in quarti e spadellateli con un goccio di olio extravergine d'oliva, sale e qualche seme di finocchio fino a quando saranno morbidi. Fate bollire la patata e tagliatela a cubetti. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette alternata ai pomodorini, al Mascarpone Santa Lucia, al formaggio grattugiato e alle patate. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) finché sarà dorata in superficie. Il consiglio dello chef: a piacere potete aggiungere 3 fette di pancetta dopo la cottura.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Francia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
30 g di formaggio Roquefort,
qualche pomodoro ciliegino.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata a metà del formaggio Roquefort tagliato a dadini e ai pomodorini tagliati a metà o in quarti se troppo grossi. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. Ultimate con il restante Roquefort a freddo e servite.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Honduras

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
100 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
50 g di Brie,
1 confezione di Certosa da 80 g,
due cucchiari di formaggio grattugiato.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata a tocchetti di formaggio Brie, alla Certosa e al formaggio grattugiato. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Argentina

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 gr circa,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
5 asparagi bianchi,
1 uovo,
3 cucchiari di formaggio grattugiato.

Preparazione

Private gli asparagi della parte legnosa dei gambi e bolliteli. Friggete l'uovo all'occhio di bue lasciando il tuorlo morbido. Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti intervallata dagli asparagi bolliti e cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Completate la pizza con l'uovo fritto e una spolverata di formaggio grattugiato, quindi servite. Il consiglio dello chef: per una pizza ancor più golosa aggiungete 3 fette di pancetta.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Bosnia ed Erzegovina

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 gr circa,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di Gorgonzola DOP Gim,
1/2 peperone giallo,
qualche rondella di cipolla gialla.

Preparazione

Grigliate il peperone giallo, spellatelo da caldo e tagliatelo in falde. Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a cubetti alternata a pezzetti di Gorgonzola DOP Gim, a qualche falda di peperone e alle rondelle di cipolla. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Iran

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
1 confezione di Certosa da 80 g,
qualche pomodoro datterino,
qualche foglia di basilico,
una manciata di rucola.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata a tocchetti di Certosa e ai pomodorini tagliati a metà. Cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Fate raffreddare un minuto, rifinite con rucola e basilico e servite. Il consiglio dello chef: a piacere aggiungete a fine cottura un paio di fette di prosciutto crudo.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Nigeria

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
50 g di formaggio tronchetto di capra,
5 asparagi verdi,
2 fette di Prosciutto Cotto Galbacotto.

Preparazione

Private gli asparagi della parte legnosa dei gambi e bolliteli. Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette regolari alternata a pezzetti di tronchetto di capra; quindi rifinite con gli asparagi e le fette di Prosciutto Cotto Galbacotto. Cuocete in forno caldissimo (210°-220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Germania

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
salsa di pomodoro,
olio extravergine d'oliva,
sale,
due cucchiai di mais,
qualche oliva nera,
5 gamberi al curry.

Preparazione

Pulite i gamberi, privateli del guscio e spadellateli a fiamma vivace con un filo d'olio aromatizzato al curry per 1 minuto per lato. Condite la salsa di pomodoro con sale e olio extravergine d'oliva. Stendete il panetto di pizza sottilmente, spalmatelo con la salsa, distribuitevi sopra la Mozzarella Santa Lucia tagliata a cubetti intervallata con il mais e le olive nere, quindi cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Rifinite la pizza con i gamberi ben caldi e servite subito.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Portogallo

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
3 cucchiaini di crema di carciofi,
3 fette di speck.

Preparazione

Stendete il panetto di pizza sottilmente, spalmatelo con la crema di carciofi, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle fette di speck e cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. Il consiglio dello chef: per un sapore ancora più deciso aggiungete scaglie di pecorino.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Ghana

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
100 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
100 ml di panna da cucina,
1/3 di bustina di zafferano,
4 fette di speck,
1 zuccina,
olio extravergine d'oliva,
prezzemolo.

Preparazione

Trifolate la zuccina in una padella con dell'olio e un po' di prezzemolo. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle zucchine, quindi la panna da cucina in cui avrete sciolto lo zafferano e le fette di speck. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°), finché sarà ben dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Stati Uniti

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
2 cucchiari di pesto rosso,
qualche foglia di radicchio,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine di oliva. Stendete il panetto di pizza sottilmente e spalmatevi sopra la salsa. Cospargetevi quindi la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette regolari e cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. Fatela raffreddare un minuto, rifinite con il pesto rosso, qualche strisciolina di radicchio e servite subito.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Belgio

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
100 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
30 g di pecorino romano,
150 g di pomodorini,
½ melanzana,
qualche fiore di zucca,
olio d'oliva per friggere,
qualche foglia di basilico,
sale.

Preparazione

Friggete la melanzana tagliata a dadini in abbondante olio di oliva. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e spadellateli con un goccio di olio, sale e basilico. Stendete il panetto di pizza sottilmente, distribuitevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata finissima, i pomodorini spadellati, i cubetti di melanzane fritte, i fiori di zucca e il pecorino romano a scaglie.

Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie. I tempi di cottura variano in base al forno che viene utilizzato.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Algeria

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
150 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia,
1 zucchini,
1 confezione di Certosa da 80 g,
una manciata di rucola.

Preparazione

Tagliate la zucchini a rondelle e trifolatela. Stendete il panetto di pizza sottilmente, adagiatevi sopra la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a cubetti alternata alle zucchini e alla Certosa a pezzetti. Cuocete in forno caldissimo finché sarà dorata in superficie. Fatela raffreddare un minuto, adagiatevi la rucola e servite. Il consiglio dello chef: potete aggiungere a piacere delle foglie di basilico fresco per profumare.

Il protagonista
Mozzarella Cucina Santa Lucia





Pizza Russia

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
125 g di Crema al Gorgonzola Gim,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
1/4 di radicchio grigliato,
4 fette di pomodori grigliati alle erbe,
2 fette di Prosciutto Cotto Galbacotto.

Preparazione

Grigliate il radicchio tagliato in falde. Grigliate i pomodori tagliati in fette e condite con olio profumato al basilico e timo, sale e pepe. Stendete il panetto di pizza sottilmente, spalmatelo con la Crema al Gorgonzola Gim, cospargete di cubetti di Mozzarella Santa Lucia e rifinite con le fette di radicchio grigliato alternato ai pomodori e alle fette di Prosciutto Cotto Galbacotto. Cuocete in forno caldissimo (220°) finché sarà dorata in superficie.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia





Pizza Corea del Sud

Ingredienti

Un panetto di pasta per pizza da 180 g,
1 Mozzarella Santa Lucia da 125 g,
40 g di Brie,
2 cucchiaini di pat  di olive nere,
3 fette di speck,
salsa di pomodoro,
un pizzico di origano,
olio extravergine d'oliva,
sale.

Preparazione

Condite la salsa di pomodoro con un pizzico di origano, sale e olio extravergine d'oliva. Stendete il panetto di pizza sottilmente e distribuitevi sopra la salsa quindi rifinite con la Mozzarella Santa Lucia tagliata a fette intervallata a pezzetti di Brie e alle fette di speck. Cuocete in forno caldissimo (220°-240°) finch  sar  dorata in superficie. Una volta uscita dal forno rifinite con il pat  di olive nere e servite subito.

Il protagonista
Mozzarella Santa Lucia

