

La pizza con tre cotture di Pizz'Art

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 22 Maggio 2023 09:12



Oggi è ormai relativamente facile trovare una pizza con due cotture, ad esempio come il cosiddetto "padellino", esso infatti di solito viene prima cotto a vapore e poi in forno, ma stavolta mi sono ritrovato ad assaggiare un prodotto con ben tre cotture diverse, in ordine di esecuzione: a vapore, fritto e infine al forno. L'occasione me l'ha data **Rosario Terzo** lo scorso **12 Maggio 2023**, quando mi sono recato nella sua **Pizz'Art** di **San Giuseppe Jato** (PA). L'effetto di questa tre cotture è particolare, ovviamente le prime due esaltano la croccantezza e, in particolare l'ultima, impedisce al prodotto di attaccarsi al padellino e permette di riscaldare alcuni ingredienti, ma bisogna comunque provarla per farsi un'idea e capire se può piacere o meno. Prima però bisognerà lasciare a casa i propri condizionamenti, il passaggio dalle "vecchie" pizze senza cornicione alle siliconatissime contemporanee non si è fatto in un giorno, quindi si dovrà sgombrare la mente da eventuali infrastrutture e abituarsi a provare qualcosa di estremamente nuovo, per fortuna ci sarò io ad aiutarvi, infatti tutti i dettagli li troverete nel video e nelle foto qui di seguito allegati.

{youtube}TcTlkBHcs5A{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)