

# Pizza in tutte le salse

Caro diario,  
la prima volta che ho mangiato la pizza con le patatine fritte ero al mare. Avrò avuto otto anni e mi sono detto: "Chissà se sarà buona!". Ed era no buona, buonissima!!! Da quel giorno è diventata la mia pizza preferita!



Ogni tanto la facciamo anche a casa.

## Ingredienti

200g  
farina  
Manitoba

300g  
farina  
00

200ml  
di  
acqua

35g di  
olio

10g di  
sale

Lievito

Salsa di  
pomodoro

Mozzarella

E per  
finire..  
PATATINE  
fritte!!

6 AGOSTO 2020

Caro diario,  
sono in vacanza in un campeggio con la mia famiglia e oggi per pranzo siamo andati al ristorante del campeggio. Mentre stavo guardando il menù, ho visto una pizza che mi incuriosiva: si chiamava PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI. E allora l'ho presa. Temevo che non mi piacesse, ma quando l'ho assaggiata, sono finito in un altro mondo perchè era buonissima!!! Io amo i formaggi però non credevo fossero così buoni sulla pizza. Finito il pranzo, mi sono alzato dalla tavola pieno e soddisfatto. Da allora, caro diario, è il mio piatto preferito.



BUONA!  
BUONA!

LA RICETTA: 1 disco per pizza, 100g di mozzarella, 100g di galbanino, 150g di gorgonzola D.O.P., 50g di parmigiano grattugiato, olio d'oliva e infine pepe.





## Pizza gluten free

VE LA  
CONSIGLIO!

Giulia C.

6 ottobre

Caro diario,

oggi è il giorno del mio compleanno.

Sono andata in pizzeria con i miei genitori e mi sono presa una pizza al prosciutto.

Altro che pizza con l'ananas!

E' stata la cosa più buona che io abbia mai mangiato e da quel momento è diventata anche la mia pizza preferita.

SI  
SCIOGLIE  
IN BOCCA



BUONISSIMA

LA MIA  
PREFERITA

### INGREDIENTI:

E' molto lunga per via della lievitazione, ma gli ingredienti sono facilmente reperibili in casa:

300g farina deglutinata (Caputo)

10g lievito fresco (di birra)

10ml olio evo (extra vergine d'oliva)

5g sale fino

200ml acqua tiepida

guarnizioni (pomodoro, prosciutto, mozzarella di bufala)

### PROCEDIMENTO:

impasto per bene tutti gli ingredienti con le mani infarinate e lascio riposare l'impasto per un'ora.

Poi stendo l'impasto su una teglia, aggiungo le guarnizioni e inforno il tutto a 220 gradi per 25 minuti.

Buon appetito!

E' LA FINE  
DEL  
MONDO

29 luglio 2020.  
Caro diario,  
sto trascorrendo l'estate dai miei nonni a Salerno. Mia nonna ama molto cucinare e mi ha preparato la pizza frita napoletana.



Il condimento è composto da: sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e una spolverata di parmigiano grattugiato.

Dopo aver preparato l'impasto per la pizza, lo si divide in palline che vengono fritte in una padella. Una volta dorate, le pizzette vengono lasciate raffreddare leggermente e poi si aggiunge il condimento.



Questo piatto è diventato uno dei miei preferiti e mi ricorderà sempre i momenti belli che ho trascorso quest'estate in Campania.