Il Maestro Enzo Coccia svela i segreti della pizza fritta napoletana

enzo-coccia-11ed40df

Il famoso (e pluripremiato) Maestro pizzaiolo napoletano **Enzo Coccia** ha presentato a Milano il suo nuovo libro “**Pizza fritta**” (Guido Tommasi Editore), dedicato alla preparazione di questa popolarissima specialità tipica della gastronomia partenopea. Una raccolta di sfiziose **ricette** che possono essere replicate nelle cucine di tutta Italia, abbinando le materie prime di altissima qualità del territorio nazionale per dare vita a pizze fritte e montanarine tradizionali e innovative, e allo stesso tempo un **viaggio alla scoperta dei segreti di una delle arti più antiche di Napoli**. Alla quale lo stesso Coccia ha dedicato una delle sue tre pizzerie, ‘**O Sfizio d’’a Notizia**, diretta oggi dal suo giovane braccio destro **Lorenzo Girabella**.



Proprio attraverso le ricette, "Pizza fritta" mostra l’arte - riconosciuta anche dall’UNESCO il 7 dicembre 2017 - e l’esperienza del Maestro nel trasformare la pizza fritta in un prodotto elegante e profumato, asciutto, leggero e altamente digeribile. Nelle pagine del libro Coccia mette infatti a disposizione la sua grande **conoscenza delle materie prime, del comportamento e della struttura dell’impasto, della tipologia e della corretta temperatura**

dell’olio e dell’attrezzatura per friggere, per dare a tutti la possibilità di gustare anche a casa una pizza fritta di qualità, gustosa e croccante.

“Sono davvero felice di questa nuova pubblicazione, che a differenza della precedente ('La Pizza Napoletana', *ndr*) **non si rivolge solo a un pubblico di esperti, ma a tutti gli amanti della pizza**", ha detto Enzo Coccia a margine della presentazione del libro presso il **Neff Collection Brand Store**, nuovo showroom del brand tedesco di elettrodomestici. "Con il mio nuovo libro 'Pizza fritta' desidero portare nelle case di tutti questa gustosa preparazione della tradizione popolare napoletana, svelando i segreti della più antica arte culinaria di Napoli”.



LA RICETTA: Pizza fritta con ricotta di bufala, speck, fiori di zucca e pecorino romano

Farcitura per 1 pizza fritta: 2 cucchiai di ricotta, 30g di speck, 50g di fiori di zucca, q.b di pecorino romano

Stemperare la ricotta in una ciotolina; tagliare alla julienne lo speck; saltare in padella con uno spicchio d’aglio in olio extravergine d’oliva i fiori di zucca. Farcire metà del disco con la ricotta aiutandosi con un cucchiaio, lo speck, i fiori di zucca e il pecorino romano.

Richiudere il disco di pasta a mezza luna facendo attenzione a unire bene le parti di giuntura, in modo perfetto, così da non permettere la fuoriuscita degli ingredienti durante la fase di cottura. Sollevare la pizza con entrambe le mani dalle due estremità e cuocere.

Riporre su carta paglia per fritti e asciugare. Servire calda.