



IL RICETTARIO
DELLE REGIONI.
VENTI BUONI MOTIVI
PER CREARE
UNA PIZZA TRICOLORE.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*



IL RICETTARIO DELLE REGIONI. VENTI BUONI MOTIVI PER CREARE UNA PIZZA TRICOLORE.

L'Italia non è una delle nazioni con maggiore estensione al mondo, ma la sua fama è unica, alimentata da diversi elementi caratterizzanti, a partire dalla strana forma di stivale che si protende nel Mare Mediterraneo e la rende subito riconoscibile addirittura dallo spazio.

La cucina italiana è una delle più famose in tutto il mondo e la pizza è da molti riconosciuta come la migliore rappresentazione della cultura culinaria nazionale.

La ricchezza e qualità delle materie prime che crescono in abbondanza sul territorio italiano, quali pomodori, funghi, carciofi e olive, stimolano di continuo la fantasia di ogni pizzaiolo, alimentando la nascita di proposte sempre nuove ed accattivanti.

Proprio con questo spirito, abbiamo voluto creare un ricettario composto da venti diverse soluzioni, una per ogni regione, con l'obiettivo di valorizzare gli ingredienti e le combinazioni del territorio, creando una gustosa mappa culinaria dell'Italia attraverso la pizza..





INDICE

VALLE D'AOSTA	P/02
PIEMONTE	P/03
LOMBARDIA	P/04
LIGURIA	P/05
VENETO	P/06
TRENTINO - ALTO ADIGE	P/07
FRIULI - VENEZIA GIULIA	P/08
EMILIA - ROMAGNA	P/09
TOSCANA	P/10
UMBRIA	P/11
MARCHE	P/12
LAZIO	P/13
ABRUZZO	P/14
MOLISE	P/15
CAMPANIA	P/16
PUGLIA	P/17
BASILICATA	P/18
CALABRIA	P/19
SICILIA	P/20
SARDEGNA	P/21



Valle d'Aosta

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di formaggio alla valdostana Demetra
- 50g gallinacci trifolati Demetra
- 80g mozzarella
- 30g prosciutto cotto

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema, la mozzarella, i funghi e cuocere in forno. Al termine della cottura guarnire con il prosciutto cotto.





Piemonte

Ingredienti per 1 pizza

- 70g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 50g peperoni a filetti tricolore Demetra
- 45g carpaccio di manzo
- 15g Castelmayno D.O.P.
- 5g nocciole tritate delle Langhe

Procedimento: farcire il disco della pizza con il pomodoro, la mozzarella, i peperoni e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il carpaccio di manzo, il Castelmayno e le nocciole.





Lombardia

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di porcini Demetra
- 80g mozzarella
- 50g porcini trifolati "C'era una Volta" Demetra
- 40g bresaola
- 30g crema di formaggi valtellinesi Demetra
- q.b. prezzemolo Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema di porcini, la mozzarella, i porcini trifolati e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con la bresaola, la crema di formaggi valtellinesi e il prezzemolo.





Liguria

Ingredienti per 1 pizza

- 45g pesto alla genovese Demetra
- 75g mozzarella
- 70g muscoli nostrani del mar Tirreno
- 12 olive taggiasche Demetra
- q.b. basilico fresco

Procedimento: farcire il disco della pizza con il pesto, la mozzarella, i muscoli, le olive e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il basilico fresco.





Veneto

Ingredienti per 1 pizza

- 45g crema di asparagi bianchi Demetra
- 70g mozzarella
- 50g fantasia di verdure Demetra
- 50g pollo
- q.b. erba cipollina Wiberg
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: preparare il pollo cuocendolo per qualche minuto al forno con olio sale e pepe. Terminata la cottura sfilacciarlo a pezzi grandi. Farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con l'erba cipollina.





Trentino-Alto Adige

Ingredienti per 1 pizza

- 75g polpapizza Demetra
- 80g mozzarella
- 50g funghi trifolati della malga Demetra
- 3 fette di speck
- q.b. timo Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la polpapizza, la mozzarella, i funghi e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con lo speck e il timo.





Friuli-Venezia Giulia

Ingredienti per 1 pizza

- 25g di crema di cipolle Demetra
- 25g chutney mela e zucca Wiberg
- 75g mozzarella
- 3 fette prosciutto crudo di San Daniele
- q.b. rucola
- q.b. Montasio a scaglie
- q.b. mela Granny Smith

Procedimento: farcire il disco della pizza con le creme, la mozzarella e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il prosciutto, la rucola, il Montasio e la mela a fettine.





Emilia-Romagna

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema al parmigiano reggiano Demetra
- 80g mozzarella
- 4 fette di culatello
- q.b. songino
- q.b. crema di aceto classica Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema al parmigiano, la mozzarella e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con l'insalata, il culatello e la crema di aceto.





Toscana

Ingredienti per 1 pizza

- 35g crema tartufata scura Demetra
- 75g mozzarella
- 50g champignon trifolati
- 6 fette di lonzino di cinghiale
- "C'era una Volta" 100% ITA

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema tartufata, la mozzarella, gli champignon trifolati e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire il lonzino.





Umbria

Ingredienti per 1 pizza

- 35g crema tartufata Demetra
- 75g mozzarella
- 60g porcini trifolati del campesino Demetra
- 50g salsiccia di Norcia
- q.b. prezzemolo Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema tartufata, la mozzarella, i porcini trifolati, la salsiccia e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il prezzemolo.





Marche

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di carciofi e tartufo Demetra
- 80g mozzarella
- 70g carciofi grigliati Demetra
- 6 fette di salame di Fabriano D.O.P.
- q.b. tartufo nero di Acqualagna
- q.b. prezzemolo Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema, la mozzarella, i carciofi e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il salame, il tartufo nero e il prezzemolo.





Lazio

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di formaggio al pecorino Demetra
- 70g mozzarella
- 1 uovo
- 30g panna fresca
- 10g pecorino grattugiato
- 50g guanciale
- q.b. pepe cuvée Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la mozzarella, l'uovo sbattuto con panna e pecorino grattugiato, il guanciale e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con la crema di formaggio al pecorino e il pepe.





Abruzzo

Ingredienti per 1 pizza

- 40g crema di formaggio al pecorino Demetra
- 75g mozzarella
- 50g champignon trifolati prima scelta Demetra
- 20g fagioli bianchi di Spagna Demetra
- 40g salsiccia fresca
- q.b. crema di aceto ibisco e peperoncino Wiberg
- q.b. peperoncino tritato Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti tranne la crema di aceto e il peperoncino tritato (da aggiungere a fine cottura) e mettere in forno.





Molise

Ingredienti per 1 pizza

- 70g polpapizza Demetra
- 70g mozzarella
- 60g guanciale
- 12 olive verdi denocciolate Demetra
- q.b. basilico fresco
- q.b. peperoncino tritato Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la polpapizza, la mozzarella, il guanciale, le olive e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il basilico e il peperoncino tritato.





Campania

Ingredienti per 1 pizza

- 100g mozzarella di bufala
- 50g pomodorini gialli semiseccchi Demetra
- q.b. basilico fresco
- q.b. olio al basilico Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il basilico e aggiungere l'olio.





Puglia

Ingredienti per 1 pizza

- 45g crema di fave Demetra
- 70g mozzarella
- 70g carciofi a spicchi in olio Demetra
- 6 fette di capocollo di Martina Franca
- 40g stracciatella di Andria
- q.b. olio extravergine d'oliva

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema di fave, la mozzarella, i carciofi e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il capocollo, la stracciatella e l'olio.





Basilicata

Ingredienti per 1 pizza

- 45g crema di cipolle Demetra
- 75g mozzarella
- n.12 olive denocciolate
Cultivar Leccino Demetra
- 50g tonno yellowfin Demetra
- q.b. cipolle arrostiti Wiberg
- q.b. origano Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema di cipolle, la mozzarella, le olive, il tonno e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con le cipolle arrostiti e l'origano.





Calabria

Ingredienti per 1 pizza

- 45g crema di peperoni Demetra
- 80g mozzarella
- n.12 olive verdi e nere denocciolate Demetra
- 50g cipolla rossa di Tropea
- 4 fette di spianata calabra
- q.b. peperoncino tritato Wiberg
- q.b. fili di peperoncino Wiberg

Procedimento: farcire il disco della pizza con la crema di peperoni, la mozzarella, le olive, la cipolla e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con la spianata, il peperoncino tritato e i fili di peperoncino.





Sicilia

Ingredienti per 1 pizza

- 40g salsa di pistacchio Demetra
- 75g mozzarella
- 6 pomodori secchi in olio d'oliva Demetra
- 4 filetti di acciughe speciali di Sicilia Demetra

Procedimento: farcire il disco della pizza con la salsa di pistacchio, la mozzarella, i pomodori secchi e cuocere in forno. Al termine della cottura guarnire con le acciughe.





Sardegna

Ingredienti per 1 pizza

- 70g polpapizza Demetra
- 75g mozzarella
- 6 carciofi rustichelli Demetra
- 4 fette carpaccio di tonno affumicato
- q.b. bottarga di muggine

Procedimento: farcire il disco della pizza con il pomodoro, la mozzarella, i carciofi rustichelli e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con il tonno e la bottarga.





www.demetrafood.it

Ufficio e Stabilimento

Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy

info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica

Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

Demetra è l'importatore esclusivo dei prodotti **Wiberg** nel canale Ho.Re.Ca in Italia.

WIBERG
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.