



Menù della Cucina Marchigiana



Pizza Rossini

Codice identificativo della ricetta: **RM7**

Comune: **Acquasanta Terme, Ascoli Piceno**

Categoria: **Altro**

Ingredienti e dosi

Impasto: 500 g farina 0, 1 g lievito di birra fresco, 375 g acqua, 12 g sale fino, olio extravergine d'oliva.

Per farcire: 200 g salsa di pomodoro, 4 uova, 200 g mozzarella, maionese, un pizzico origano, sale.



"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.