



Menù della Cucina Marchigiana

Pizza Vettore

Codice identificativo della ricetta: **RM8**

Comune: **Montegallo**

Categoria: **Altro**

Ingredienti e dosi

Impasto: 500 g farina 00, 300 ml acqua tiepida, 10 g lievito di birra fresco (o lievito secco), 10 g sale, 1 cucchiino zucchero, 3 cucchiai olio extravergine di oliva

Condimento: 200 g mozzarella fiordilatte, 150 g polpa di pomodoro, 80 g speck a fette sottili, 100 g funghi porcini, scaglie di tartufo nero, sale e pepe

Dosi per 4 persone.



"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

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