



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000871**

**Registrata in data 08 Dic 2016 alle ore 16:20**

**da MARTUCCI FRANCESCO**

## Omaggio a Massimo Bottura

Pizza bianca con quattro parmigiani in quattro consistenze: fonduta 20 mesi, grattugiato 26 mesi, a scaglie 30 mesi, spuma 120 mesi.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pasta per pizza  
Parmigiano reggiano di montagna 4 stagionature  
80 g stagionato 20 mesi per la fonduta.  
50 g per il grattugiato 26 mesi.  
40 g per le scaglie 30 mesi.  
60 g per la spuma 120 mesi

### Preparazione

Stendere il panetto da 250 g di impasto e condire solo con fonduta di parmigiano reggiano cuocere 60 secondi a 480° e all'uscita una spolverata di parmigiano. Distribuire le scaglie di parmigiano e ultimo tocco, guarnire con la spuma dello stesso a piacere. Olio extravergine d'oliva Koinè monocultivar di Tonda del Matese.