



Le ricette di

**Cristian Zaghini firma la “Bella Roma”
Lorenzo Bossi la abbina alla
Norbertus Kardinal**



Un impasto impeccabile grazie alla scelta delle farine di qualità Cristian Zaghini ha utilizzato **Romana di Molino Grassi** e la **Miscela Teglia 40x60**, ricca di fibre e arricchita con germe di grano e farina di riso per garantire croccantezza, leggerezza e fragranza, arriva il momento più atteso: la farcitura.



Tra gli ingredienti protagonisti non poteva mancare un prodotto capace di fare davvero la differenza: la **provola affumicata di Euro Iovine**, eccellenza casearia che unisce gusto intenso, qualità artigianale e una perfetta resa in cottura. Un ingrediente che regala carattere e profondità a ogni morso.



Pizza in teglia Bella Roma



Ingredienti dal gusto deciso e sorprendente: avocado, Nduja, petto di pollo al curry, Parmigiano Reggiano e scamorza affumicata Euro Iovine.

La cottura completa il lavoro esaltando aromi, consistenze e profumi, trasformando l'impasto in una base croccante e leggera capace di sostenere una farcitura ricca e avvolgente.

Una ricetta che gioca sui contrasti tra cremosità, piccantezza e note speziate, creando un equilibrio originale e irresistibile.



Birra Norbertus Kardinal



Una pizza così intensa merita una birra all'altezza.

Per questo **Lorenzo Bossi - Beer Specialist QBA** (Quality Beer Academy) sceglie **Norbertus Kardinal**, una bock ambrata prodotta sulle Alpi Bavaresi. *“Questa pizza è una vera esplosione di sapori. La Norbertus Kardinal rappresenta l'abbinamento ideale perché l'utilizzo di malti caramello permette di sostenere e bilanciare le note piccanti della 'nduja. Inoltre, la sua generosa speziatura completa perfettamente le sfumature aromatiche presenti nella ricetta.”*

Birra a bassa fermentazione, morbida e avvolgente, la Kardinal presenta eleganti note maltate e una gradazione alcolica di 7,5%. Caratteristiche che la rendono perfetta per accompagnare una pizza in teglia dal gusto deciso, creando un equilibrio armonico tra cibo e bevanda.



GUARDA LA PUNTATA!

Inquadra il QR Code e guarda l'episodio completo di Pizza Social Club Pizza Bella Roma, con Cristian Zaghini e Lorenzo Bossi.