

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Pizza alla romana, croccante all'esterno e soffice al cuore

Redazione · Tuesday, May 29th, 2018

Al ristorante L'altra Botte di Legnano di via Venegoni (Legnano) è arrivata la **pala alla romana**. Il nuovo impasto è composto da **farina di frumento tipo 0, farina di riso e farina di soia**.

L'impasto della pala romana è idratato all'80% con acqua, con alveolatura molto pronunciata, risultando al palato particolarmente **croccante all'esterno e soffice al cuore**. Viene servita in forma ovale e farcita in superficie.

La pizza alla romana è una variante della tradizionale pizza napoletana e si trova soprattutto nella cucina laziale. Il termine "alla pala" deriva dal fatto che **la pizza viene appoggiata su una lunga pala**, un attrezzo apposito **di legno o di alluminio**, che serve per infornare la pizza.



This entry was posted on Tuesday, May 29th, 2018 at 5:28 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.