L’Autunnale, ecco la nuova ricetta stagionale di Alice Pizza

20231024115737pizzahead-a63bfd79

Col ritorno della stagione autunnale Alice Pizza presenta **“L’Autunnale”**, una pizza a base bianca con **speck, ricotta fresca** lavorata con olio EVO **e pepe, funghi porcini e una spolverata di prezzemolo**, disponibile **in edizione limitata dal 24 ottobre fino al 30 novembre** in tutti gli store di Alice Pizza.

Ingredienti di alta qualità che creano un **connubio di sapori** in cui la nota affumicata e leggermente speziata dello speck si unisce alla dolcezza dei funghi porcini e al sapore delicato della ricotta fresca. La nuova ricetta è caratterizzata da una base di ricotta, mescolata con olio EVO e pepe, sulla quale vengono adagiati lo speck a crudo e i funghi porcini. Per terminare, una spolverata di prezzemolo, che conferisce un **tocco aromatico senza alterare il sapore della pizza**. Lo speck, un salume legato alla tradizione italiana, austriaca e tedesca frutto di un complesso processo di lavorazione della coscia di maiale, contiene un ottimo apporto proteico e si caratterizza per il suo sapore intenso e speziato. Insieme ai funghi porcini, alimenti tipici della stagione autunnale, la nuova pizza stagionale acquista un sapore intenso e deciso.

Una **ricetta stagionale** che ben si sposa con la leggerezza dell’impasto di Alice Pizza, contraddistinto da una **ridotta quantità di lievito** e un **processo di lievitazione lenta di almeno 24 ore**, che conferiscono alla pizza un’**alta digeribilità**. Il procedimento impiegato, rimasto invariato da oltre vent’anni, la rende perfetta per tantissime combinazioni di ingredienti, scelti da fornitori e produttori locali per assicurare sempre la freschezza nel gusto. Grazie alla praticità del formato al taglio, la nuova pizza stagionale può essere **gustata calda** durante le fredde giornate autunnali, a lavoro o a casa, per un momento di relax all’insegna del gusto.